



# Schokoladen-Muffins

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 TL
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	175 g
Kakaopulver	50 g
Backpulver	2 TL
Salz	
Chocolate Chunks, zartbitter	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In den Mixbehälter weiche Butter in Stücken, Zucker, Vanillinzucker und Eier geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, Chocolate Chunks zugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 erneut verrühren.
2. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	292 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	16 g