



Rezepte > Dessert

Schokoladenmuffins

Grundrezept

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	2 TL
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Kakaopulver	100 g
Backpulver	2 TL
Milch	200 ml
Schokoladenstreusel, Zartbitter	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,
Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührer mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier abwechseln unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver in die Schüssel sieben und zu einem glatten Teig verrühren, ggf. etwas Milch nachgeben. Schokostreusel vorsichtig unterheben.
2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen und im Backofen ca. 20–25 Min. backen. Schokoladenmuffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst die Muffins auch mit Schokostreuseln aus weißer oder Vollmilchschokolade backen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	297 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g