

Schokomuffins

Für etwa 12 Schokomuffins braucht man:

- **Butter** und **Mehl** für die Form
- 30 g **Butter**
- 60-80 g **Schokolade** (z.B. Block- oder Zartbitterschokolade oder Kuvertüre)
- 200 g **Mehl**
- 2 TL **Backpulver**
- 2 gehäufte EL **Kakao**
- 100 g **Zucker**
- 1 Päckchen **Vanillezucker**
- 200 ml **Milch**
- 2 **Eier**



Und so wird's gemacht:

1. Den **Backofen** auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) **vorheizen**. Die Vertiefungen in der **Muffinsform** mit **Butter** fetten und mit **Mehl** bestäuben. **Oder:** In jede Vertiefung ein **Papierförmchen** setzen.
2. Die **Butter** in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die **Schokolade** mit einem scharfen Messer in Stückchen schneiden.
3. In einer Schüssel **Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker und Vanillezucker** vermischen.
4. In einer zweiten Schüssel **Milch, Eier und die geschmolzene Butter** verrühren.
5. Die **Eimischung** zu der **Mehl-Kakao-Mischung** geben und **kurz (!)** mit den Quirlen des Rührgeräts **verrühren** - nur so lange, bis alles vermischt ist. Wenn man länger rührt, wird der Teig klebrig!
6. Die **Schokoladenstückchen** ebenfalls unter den Teig rühren. Den Teig mit einem Esslöffel **höchstens dreiviertelhoch** in die Muffinsvertiefungen füllen.
7. Das Muffinsblech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und etwa **15 bis 20 Minuten backen**. Die Muffins sind **fertig**, wenn sie **oben aufreißen**.
8. Das Blech aus dem Backofen holen. Die Muffins **5 Minuten in der Form abkühlen** lassen, dann vorsichtig herausnehmen und ganz abkühlen lassen.

Für Nuss-Fans:

Zusätzlich 2 EL gehackte **Nüsse** unter den Teig rühren.

Wer's gern süß mag:

Aus 125 g Puderzucker, 1 gehäuften EL Kakao, 1 TL Vanillezucker und 3 bis 4 EL Milch einen **Schokoguss** anrühren und auf die abgekühlten Muffins pinseln. Tipp: Smarties oder Gummibärchen in den Guss drücken.

Noch schokoladiger schmecken die Muffins, wenn man dunkle oder helle Kuvertüre darauf träufelt