Amerikanische Schokomuffins

16 Muffins aus viel Schokolade.

Zutaten

Menge
Zutat
750 g
Schokoflocken
1 Pkg
Backpulver
1 Pkg
Vanillezucker Bourbon
250 ml
Buttermilch
3
Eier
3 EL
Kakaopulver
200 g
Mehl glatt
80 ml
Öl pflanzlich
120 g
Kristallzucker
100 g
Smarties
150 g
Kochschokolade

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (25 Minuten)
☐
1.

200 g 200Mehl glatt in eine Schüssel geben und dazu
3 EL 3Kakaopulver
1 Pkg 1Backpulver (gesiebt) und
750 g 750Schokoflocken Alles nun gut vermischen. In einer weiteren Schüssel

3 3Eier
120 g 120Kristallzucker
1 Pkg 1Vanillezucker Bourbon und
250 ml 250Buttermilch gut durchmischen, am besten mit dem Mixer. Das Ganze nun in die Schokoladen-Masse geben und gut verrühren.

Backen (35 Minuten)
☐
2.

Die Masse nun auf 20 Muffin-Formen (ausgelegt mit hohen Papiermuffinförmchen) gleichmäßig aufteilen. Nun im Backrohr bei 180°C rund 35 Minuten backen.

Garnieren (10 Minuten)
☐
3.

150 g 150Kochschokolade am besten in einer Metall-Schüssel über dem Wasserbad auflösen. Diese nun über die die Hälfte der Muffins gießen und je einen Muffin mit mehreren der
100 g 100Smarties belegen.

Tipp

Die Muffins mit Schokoglasur überziehen und mit Smarties bestreuen.
Alternativ kann man natürlich auch etwas anderes Verwenden oder einfach nur Staubzucker.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Mittel

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

Zeit

1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste

-