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 Mehl glatt in eine Schüssel geben und dazu 3 EL Kakaopulver 1 Pkg Backpulver (gesiebt) und 750 g Schokoflocken Alles nun gut vermischen. In einer weiteren Schüssel 3 Eier 120 g Kristallzucker 1 Pkg Vanillezucker Bourbon und 250 ml Buttermilch gut durchmischen, am besten mit dem Mixer. Das Ganze nun in die Schokoladen-Masse geben und gut verrühren.
		Backen (35 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	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 Kochschokolade 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 Smarties 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

- **Schwierigkeit**
  Mittel
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  1 Stunde 10 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0