Kakao Muffins mit weichem Kern

Schoko Muffins, je nach Schokolade etwas bitter oder mehr süss.

Zutaten

Menge	Zutat
	Teig
200 g	Butter
200 g	Kochschokolade
100 g	Dinkelvollkorn Mehl
230 g	Rohrzucker
40 g	Kakaopulver
6	Eier
30 g	Staubzucker

Zubereitung Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Teig (5 Minuten)
☐	1.	6 Eier und 30 g Staubzucker in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
		Schokolade (12 Minuten)
☐	2.	200 g Kochschokolade über Wasserdampf schmelzen und dann zusammen mit 200 g Butter in einer Schüssel verrühren. Dies nun unter die Ei-Zuckermasse rühren. 100 g Dinkelvollkorn Mehl und 40 g Kakaopulver hinzufügen und das Ganze mit einem Mixer gut verrühren.
		Muffins backen (8 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	3.	Die Schokomasse nun in entsprechende Muffin-Backformen geben und für rund 8 Minuten bei 200°C Umluft im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Stufe backen. Die fertigen Muffins mit etwas Staubzucker bestreuen und am besten warm genießen.

Tipp

Wer den Kern besonders flüssig mag, kann vor dem Backen der Muffins noch jeweils ein Stück Zartbitterschokolade in den Teig drücken.

Kekse, Kuchen, Torten, Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
  Leicht
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
  Kurz
- **Zeit**
  25 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
  Günstig
- **Punkte**
  0