

SCHOKOLADEMUFFINS

★★★★★ 4.8 bei 140 Bewertungen

Backen
mit
Christina


40 min


Rührteig


Heißluft


175 Grad


25 min



Zubereitung

- 1 Butter schmelzen, Eier und Zucker dazugeben und gut verrühren. Dann das Joghurt unterrühren und 70 g der gehackten Schokolade, Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben. Alles nochmals gut miteinander verrühren und den Teig in die Muffinformen füllen. Am Schluss mit den restlichen Schokoladestückchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ungefähr 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

TEIG

120 g	Butter
2	Eier
100 g	Zucker
160 g	Naturjoghurt
100 g	gehackte Schokolade
250 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
20 g	Kakaopulver (Backkakao)