

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Muffins Mit Weißer Und Dunkler Schokolade Backen

Anzahl: 16 Stück

Gattung: Backen, Muffins, Plätzchen, Kuchen, Kekse, Weihnachten

400 g	Weizenmehl	150 ml	Milch
1	Essl. Backpulver	4	Essl. Sonnenblumenöl
2	Essl. Kakaopulver	175 g	Weisse Schokolade; kleinge-
115 g	Muskovade, dunkel		- hackt
	(Rohrohr - Zucker)	175 g	Haushaltsschokolade; klein-
2	Eier		- gehackt
150 ml	Saure Sahne		Kakaopulver; zum Bestäuben

Den Herd auf 180oC vorheizen. Muffin Formen mit entsprechenden Papier Förmchen auslegen. Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben und den Zucker unterrühren. In die Mitte eine Vertiefung drücken.

In einer separaten Schüssel Eier mit saurer Sahne, Milch und Öl verrühren, dann in die Vertiefung zu den trockenen Zutaten geben. Gut rühren und vom Rand nach und nach die gesamte Mehlmischung unterarbeiten, so dass ein dicker, cremiger Teig entsteht.

Die weißen und dunklen Schokoladenstücke in den Teig rühren. Die Muffin Förmchen mit einem Löffel fast bis zum Rand mit der Schokoladenmasse füllen.

25 - 30 Minuten backen, bis die Muffins gut aufgegangen sind und sich fest anfühlen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann leicht mit Kakaopulver bestäuben.