

Mini Schokomuffins mit flüssigem Kern

Pro Stück: E: 2 g, F: 7 g, Kh: 7 g, kcal: 97



Zutaten für 15 Stück

FÜR DEN TEIG:

- 70 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 20 g Weizenmehl
- 20 g gesiebtetes Kakaopulver
- ½ gestr. TL Backpulver
- 15 Stücke Vollmilchschokolade (80 g)
- evtl. Puderzucker oder Kakao zum Bestäuben



© Antje Plewinski

1. Die Muffinmulden mit Butter oder Margarine fetten. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C; Heißluft: etwa 160 °C
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nacheinander unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).
3. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, zur Eiermasse geben und kurz unterrühren. Den Teig in die Mulden füllen. Jeweils ein Stück Schokolade in den Teig drücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Muffins etwa 15 Minuten backen.
4. Die Muffinform auf einen Kuchenrost stellen. Die Muffins nach 2 Minuten aus der Form lösen und auf dem Rost abkühlen lassen.
5. Die Muffins eventuell mit Puderzucker oder Kakao bestäuben und lauwarm servieren.



Mehr Rezepte in
"Schnelle Kuchen"

KLASSIKER
DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891