

## Schoko Schoko Muffins

- 250g Mehl  
50g Kakaopulver  
2 TL Natron und  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz vermischen.  
110g Butter auflösen (separate Schüssel), mit  
100g Zucker  
1 Päckchen  
Vanillezucker  
2 Eiern und  
160g Milch vermengen. Die vorbereitete  
Mehlmischung und  
200g Blockschokolade (in kleine Stückchen gebrochen) dazugeben, abbacken.  
Abkühlen lassen, mit  
150g Kuvertüre (aufgelöst) überziehen.
- Backen:** 15 – 20min. Heißluft: bei 160°C oder Ober-/Unterhitze:  
bei 190°C
- Anzahl:** 12 Stück
- Zubereitungszeit:** 45 Minuten
- Beilage:** Partylaune

### Tipp:

- ★ Auch mit Nutella gefüllt göttlich! (gell Dea?)
- ★ Grundregel für Muffins: Erst am Schluß das Mehliges ins Flüssige!
- ★ Blockschokolade (oder auch sehr schwarze Zartbitterschokolade) läßt sich am besten mit einem Brotmesser (wegen des Rillenschliffs) in Stückchen bröseln.
- ★ Natron (natürlich *Back*-Natron!) läßt sich durch die doppelte Menge Backpulver ersetzen.

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)