

## Für etwa 12 Schoko-Muffins braucht man:

- **Butter** und **Mehl** für die Form
- 30 g **Butter**
- 60 - 80 g **Schokolade** (z.B. Block- oder Zartbitterschokolade oder Kuvertüre)
- 200 g **Mehl**
- 2 TL **Backpulver**
- 2 gehäufte EL **Kakao**
- 100 g **Zucker**
- 1 Päckchen **Vanillezucker**
- 200 ml **Milch**
- 2 **Eier**



## Und so wird's gemacht:

1. Den **Backofen** auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Vertiefungen in der **Muffinsform** mit **Butter** fetten und mit **Mehl** bestäuben. (Oder in jede Vertiefung ein Papierförmchen setzen.)
2. Die **Butter** in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die **Schokolade** mit einem scharfen Messer in Stückchen schneiden.
3. In einer Schüssel **Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker** und **Vanillezucker** vermischen.
4. In einer zweiten Schüssel **Milch, Eier** und die **geschmolzene Butter** verrühren.
5. Die **Eimischung** zu der **Mehl-Kakao-Mischung** geben und **kurz (!)** mit den Quirlen des Rührgeräts **verrühren** - nur so lange, bis alles vermischt ist. Wenn man länger rührt, wird der Teig klebrig!
6. Die **Schokoladenstückchen** ebenfalls unter den Teig rühren. Den Teig mit einem Esslöffel **höchstens dreiviertelhoch** in die Muffinsvertiefungen füllen.
7. Das Muffinsblech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und etwa **15 bis 20 Minuten backen**. Die Muffins sind **fertig, wenn sie oben aufreißen**.
8. Das Blech aus dem Backofen holen. Die Muffins **5 Minuten in der Form abkühlen** lassen, dann vorsichtig herausnehmen und ganz abkühlen lassen.