

Gemeinsam durch die Corona-Zeit

43: Schokoladen-Muffins backen

Ihr braucht dafür:



- 2 Rührschüsseln
- Ein Rührgerät
- Küchenwaage
- Löffel und Teigschaber
- Muffinblech und Papierförmchen



- 250g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 150g gehackte Schokolade
- 2 EL Kakao
- 1 Ei
- 120g Zucker
- 125g Butter
- 250g Buttermilch

Schritt 1:

Wiege alle Zutaten auf einer Küchenwaage ab. Schalte den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze.

Schritt 2:

Mit dem Rührgerät den Zucker und das Ei schaumig rühren.



Schritt 3:

Wenn die Zuckermasse schaumig gerührt ist, die Butter mit dazu geben. Alles gut miteinander verrühren.



Schritt 4:

Die Buttermilch vorsichtig mit in die Schüssel gießen und alles gut verrühren.



Schritt 5:

Das Mehl, den Kakao und das Backpulver in einer Schüssel vermischen.



Schritt 6:

Die Mehlmischung zu der schaumig gerührten Zucker-Ei-Buttermischung geben. Das Ganze vorsichtig verrühren.



Schritt 7:

Die Schokolade zu der Teigmasse geben und mit einem Teigschaber alles vermengen.



Schritt 8:
Die Papierförmchen in das Muffinblech setzen.



Schritt 9:
Mit einem großen Löffel vorsichtig den Teig in die Papierförmchen füllen.



Schritt 10:
Das Muffinblech in den Ofen stellen und
20 bis 25 Minuten backen.



Schritt 11:
Die fertig gebackenen Muffins aus dem Ofen nehmen. Die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Teller stellen und auskühlen lassen.



Viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen 😊