



SCHOKOMUFFINS

Zutaten für 12 Muffins

200 g gute Schokolade

250 g Mehl

30 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

½ TL Natron

110 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

170 g Milch

1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

Den Backofen auf 180-190° C vorheizen. Ober/Unterhitze.

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Die Schokolade in Stückchen hacken. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen, mit Zucker, Eier, Milch und Vanillezucker miteinander gut vermischen. Die flüssigen Zutaten und die Hälfte der Schokoladenstückchen in die Mehlmischung geben und alles gut verrühren.

Den Teig in die Förmchen verteilen und die restlichen Schokoladenstückchen auf die Muffins geben. Die Muffins je nach Ofen ca. 20-25 Min. backen. (Stäbchenprobe) Kurz abkühlen lassen und mit Hilfe eines Löffels aus der Form heben. Wenn sie abgekühlt sind mit Puderzucker leicht bestäuben.

Liefertag, Uhrzeit und Infos zur Anlieferung finden Sie unten in der Tabelle Liste (Link unter dem Video) auf <http://freunde-fws.de/promenadenfest>.

Sie finden uns auf der Promenade gegenüber dem Eiskaffee Veneto.