



ZUTATEN

- 300g Mehl
- 80g Backkakao
- 3 TL Backpulver
- 3 TL Natron
- 1 TL Salz
- 4 Eier
- 350g Zucker
- 100g Butter
- 250ml Buttermilch
- 100g Creme Fraiche
- 200g Schokotropfen

REZEPT: SCHOKO-SCHOCK MUFFINS XXL

1. Alle Zutaten mindestens 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur annehmen können
2. Für die trockene Zutatenmischung Mehl, Backkakao, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel sehr gut vermischen
3. Für die flüssige Zutatenmischung Eier mit Zucker schaumig schlagen und anschließend weiche Butter, Buttermilch und Creme fraiche unterrühren
4. Nun die flüssigen Zutaten auf die Trockenen geben und mit einem Teigspatel unterheben, bis sich der Großteil der beiden Mischungen verbunden hat. Anschließend 150g Schokotropfen untermischen
5. Muffinteig mit Frischhaltefolie abdecken und für mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
6. Nach 2 Stunden den Ofen auf 220°C vorheizen, Muffinförmchen bereitstellen und mit Papierförmchen nach Wahl bestücken
7. Jede Muffinform bis zum Rand mit Teig füllen und die übrig gebliebenen 50g Schokotropfen gleichmäßig auf den Teig in den Formen geben
8. Muffins nun zunächst bei 220°C 8 Minuten backen und den Ofen danach auf 180° herunter stellen. Weitere 11 Minuten backen
9. Muffins noch warm aus den Formen lösen und gut auskühlen lassen

REICHT FÜR 16 STÜCK
DAUERT 2 STUNDEN 40 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



NOTIZEN

