

# Muffins Rezepte

## American Chocolate Chip Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen

---

	Butter oder Öl zum Einfetten	2	Eier
300 g	Weizenmehl	375 ml	Buttermilch
2,25 Teel.	Backpulver	90 g	Butter, zerlassen
4 Essl.	Kakaopulver	2 Essl.	Geh. Bitterschokolade
115 g	Brauner Zucker		- zusätzlich
265 g	Gehackte Bitterschokolade		

---

Ofen auf 210 Grad C (Gas 3-4) vorheizen. Muffinform einfetten. Trockene Zutaten + Schokolade vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier mit der Buttermilch in einer anderen Schüssel verquirlen, mit der Butter in die Mulde gießen und mit einem Metallöffel verrühren, bis gerade ein Teig entsteht. Der Teig sollte noch Klümpchen haben. Die Formen zu 3/4 mit Teig füllen, Schokolade drüberstreuen, 30 min backen.

Gartest machen. 5 min in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.