

REZEPT FÜR TRIPLE CHOCOLATE MUFFINS



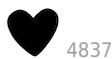
TRIPLE CHOCOLATE MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 60 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 75 g Butter
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 25 g Kakao
- 280 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 75 g weiße Kuvertüre
- 50 g Vollmilchkuvertüre oder -schokolade
- 1 Ei (M)
- 350 - 375 ml Buttermilch
- etwas Fett oder Papierförmchen für die Muffins



4837

ZUBEREITUNG

301

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker, Salz, Kakao, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Kuvertüre bzw. Schokolade hacken. 100 g Zartbitter- und 25 g weiße Kuvertüre getrennt beiseite stellen, übrige Kuvertüre bzw. Schokolade zur Mehlmischung geben. Flüssige Butter mit Ei und Buttermilch verquirlen und zur Mehlmischung geben. Mit einem großen Löffel kurz unterziehen, so dass der Teig gerade gebunden ist.

2. Teig auf 12 gefettete oder mit Papierförmchen ausgekleidete Mulden eines Muffinblechs verteilen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus dem Blech lösen.

3. Restliche dunkle und weiße Kuvertüre in 2 kleinen Schalen nacheinander über einem heißen Wasserbad schmelzen. Muffins mit der dunklen Kuvertüre bestreichen. Weiße Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Muffins damit verzieren, Kuvertüre nach Belieben mit einem Holzstäbchen ineinander marmorieren. Trocknen lassen.

Tipp:

Muffins schmecken frisch am Backtag am besten. Wer sie nicht alle auf einmal vernaschen mag, kann sie nach dem Abkühlen auch einfrieren. Dann am besten erst nach dem Auftauen und vor dem Verzehr mit Schokolade überziehen.