

Schoko-Muffins

150 g bittere Schokolade

150 g Butter

7 g Vanillezucker

100 g Zucker

4 Eier

150 g Mehl

½ TL Backpulver

Backrohr auf 170 – 180 Grad Umluft/ Ober- Unterhitze vorheizen.

Butter vorsichtig schmelzen, Schokolade in Stücke brechen und dazugeben. Glatt rühren. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver unterheben. Dann das Butter-Schoko-Gemisch hinzufügen.

12 Muffinsförmchen mit dem Teig füllen, auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, auskühlen lassen.

Mit Puderzucker oder Zuckerguss nach Belieben verzieren.

Gutes Gelingen !