

Leckere Schokomuffins

Mit diesem Rezept kannst du ganz einfach leckere Schokomuffins backen. Dafür brauchst du folgende Zutaten (für ca. 12 Muffins):

- 125g weiche Butter
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200g Zartbitterschokolade
- 200g Mehl
- 4 EL Backkakao
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 175 ml Milch
- Nach Belieben: Smarties, Gummibärchen zum Verzieren (als "Kleber" Zitronensaft und Puderzucker verwenden)
- Muffinförmchen



Vorbereitung:

Such dir eine große Schüssel, in der du alle Zutaten vermischen kannst. Außerdem benötigst du ein Rührgerät und eine Waage, um die Lebensmittel abzuwiegen. Stell dir außerdem schon einmal ein Blech und die Backförmchen bereit.

Erster Schritt: Zuerst musst du 125g Butter abwiegen. Diese schneidest du anschließend in kleine Stücke in die Schüssel. Danach wiegst du die richtige Menge des Zuckers ab und streust diesen über die Butterstücke in der Schüssel. Das Päckchen Vanillezucker öffnest du und gibst diesen ebenfalls mit in die Schüssel.

Zweiter Schritt: Jetzt nimmst du das Rührgerät zur Hand und rührst die Butter und den Zucker so lange bis die Butter schaumig gerührt ist.

Dritter Schritt: Nun wiegst du alle anderen Zutaten ab und gibst sie in die Schüssel zur Butter hinzu. Anschließend verrührst du alles zu einem cremigen Teig.

Vierter Schritt: Jetzt heizt du den Backofen auf 160 Grad Umluft vor. Die Muffinförmchen verteilst du auf dem Backblech. Nun gibst du in jedes Förmchen zwei Esslöffel Teig hinein.

Fünfter Schritt: Sind alle Förmchen gefüllt, kannst du das Blech in den Backofen schieben. Jetzt musst du 25 Minuten warten bis die Muffins fertig gebacken sind. Anschließend kannst du sie noch mit leckeren Süßigkeiten verzieren.

Lass es dir schmecken!