

Schokomuffins

Manchmal muss es einfach Schokolade sein! Und wenn`s nach mir geht am besten in gebackener Form. So ein Stück Schoki ist zwar verlockend, aber ein Schokokuchen oder **Schokomuffins** mit ganz viel echter Schokolade hat einfach was!

Wir hatten zuhause schon etwas länger so eine tolle Packung Schokotrüffel rumliegen. Neulich war es dann so weit und ich öffnete die Packung und man sah nur noch einen riesigen Klumpen Schokolade. Scheinbar war es wohl zwischenzeitlich mal zu warm in unsere Küche gewesen und die kleinen Trüffelpralinen sind zu einem riesem Klumpen verschmolzen. So. Was nun? Löffeln? Irgendwie doof, weil dieser Pralinen-Charme weg war. Verbacken? Eigentlich zu schade. Andererseits achte ich auch so immer auf hochwertige Schokolade, weswegen ich kurzerhand entschloss die halbe Packung zu verflüssigen und in Schokomuffins zu verwandeln! Das Ergebnis ist sagenhaft lecker, saftig und natürlich sehr schokoladig!

Zutaten:

- 100g Schokolade (oder Schokopralinen so wie ich) -> nach Belieben Zartbitter und Vollmilchschokolade mischen und ggf. die Zuckermenge bei viel Vollmilchschokolade etwas reduzieren
- 50g geschmolzene Butter
- 2 Eier
- 75g Naturjoghurt
- 100ml (Butter-)Milch
- 250g Weizenmehl Typ 450 oder 530
- 3TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 150g Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen vorbereiten oder Silikonförmchen zurechtstellen. Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Eier, Naturjoghurt und Milch verrühren. Die "trockenen" Zutaten abwiegen und in einer zweiten Schüssel

vermengen. Sobald die Schokolade und die Butter geschmolzen sind, zu den anderen “nassen” Zutaten hinzugeben und verrühren. Dann die “trockenen” Zutaten einrühren und alles zügig miteinander vermengen. Wichtig ist hier, dass der Teig nur so lange gerührt ist, bis gerade alles vermengt ist, damit die Muffins im Ofen noch schön aufgehen können. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Um größere Sauereien zu vermeiden, benutze ich gern einen Messbecher und “gieße” den Teig in die Förmchen oder benutze 2 Löffel. □

Die Muffins etwa 18 Minuten im Ofen backen und mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob sie gar sind.

Etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und feeeertig!



Guten Appetit! □

Eure Paula
