

Schokomuffins mit weichem Schokokern

2 Stk.	Eier
40 g	Kakaopulver
250 g	Milch
1 Pkg.	Backpulver
0,5 TL	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
110 g	weiche Butter
200 g	Zartbitterschokolade
120 g	Staubzucker
9	Schokokugeln

Zubereitung 9 Stück

Schokolade in kleine Stückchen zerhacken oder grob raspeln.

Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Butter zerlassen und mit Staubzucker, Milch, Eiern und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren.

Diese Zutaten mit den Schokoladenstückchen in die Mehlmischung geben und verrühren. Den Teig in die Muffinförmchen verteilen und in jedes Muffin 1 Schokokugel stecken.

Die Schokomuffins auf der mittleren Schiene bei 190° ca. 20 Minuten backen.