Schokolikör-Muffins



Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

- 250 g Mehl
- 12 g Backpulver
- 40 g Zucker
- 125 g grob gehackte Zartbitterkuvertüre
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- 75 ml Öl
- 1 Esslöffel Schokoladenlikör

Außerdem:

- Butter für die Form
- oder Papierförmchen

Zubereitung

1. 12 Muffinsformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Mehl, Backpulver, Zucker, gehackte Zartbitterschokolade in einer Schüssel mischen. Ei in einer Schüssel schaumig schlagen. Öl, Milch und Schokoladenlikör unterrühren.

3. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen. Nicht zu lange rühren.

4. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen.

5. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und bei 180°C etwa 15-20 Minuten backen.

6. Die gebackenen Muffins 5 Minuten in den Formen ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.