Stracciatella-Muffins



Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

- 150 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 150 g grob gehackte Zartbitterschokolade
- 1/2 Teelöffel Salz (knapp)
- 3 Eier
- 70 g Butter oder Margarine zerlassen
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Außerdem:

- Butter für die Form
- oder Papierförmchen

Zubereitung

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

2. Mehl, Backpulver, Schokolade und Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Eier, Zucker und Vanillinzucker in einer anderen mittelgroßen Schüssel zu einer dicken, blassgelben Creme schlagen. Die Butter hinzufügen und leicht unterrühren. Die trockenen Zutaten dazu geben und alles sehr vorsichtig vermischen.

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

4. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und 15-20 Minuten backen.

5. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp:

Bei diesem Rezept kann man sehr leicht die übrig gebliebene Schokolade der Schoko-Nikoläuse oder Osterhasen verwerten. Dazu verwendet man allerdings nur 100 g Zucker, weil die Vollmilchschokolade viel süßer als Zartbitterschokolade ist.