

Schoggi Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

All-in-Teig:

200 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Beutel Dr. Oetker Natron

30 g Kakaopulver

50 g Zartbitterschokolade flüssig

200 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

2 Eier

75 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Chunks

Milkschokolade

1 Vorbereiten:

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl, Backpulver, Natron und Kakaopulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten, ausser Schokolade grob gehackt, hinzufügen. Alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt gut die Hälfte der gehackten Schokolade unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen verteilen. Übrige gehackte Schokolade aufstreuen.

Muffinform im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Form auf ein Kuchengitter stellen. Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter erkalten lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins lassen sich prima einfrieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53