

# Schokomuffins mit flüssigem Kern

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Muffinblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

100 g Zartbitterschokolade

125 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

150 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

150 ml Milch

### Füllung:

200 g Zartbitterschokolade

### Dekoration:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Muffinblech mit Muffin-Förmchen auslegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Zartbitterschokolade schmelzen. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Butter weiterrühren und den Zucker langsam einrieseln lassen. Vanille Zucker und Salz hinzufügen. Jedes Ei einzeln je etwa eine halbe Minute einrühren. Geschmolzene Schokolade hinzufügen und kurziterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen. Die Hälfte der Mehlmischung und die Milch zum Teig geben und auf niedrigster Stufe verrühren. Die restliche Mehlmischung begeben und gut verrühren.

Etwa 3/4 des Teiges gleichmässig in die Muffin-Förmchen geben.

### 3 Füllung:

Die Schokolade in einzelne Stücke brechen und die Stücke gleichmässig in die Muffin-Förmchen verteilen. Nicht zu tief in den Teig drücken und darauf achten, dass sie mittig platziert sind.

Mit dem restlichen Teig die Schokoladenstücke überdecken, sie sollten nicht mehr sichtbar sein.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Muffins aus dem Ofen holen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stellen.

### 4 Dekoration:

Die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins kannst du gut verpackt 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Muffins kannst du luftdicht verpackt für bis zu 3 Monate einfrieren.