


# Schokomuffins

etwa 12 Stücke

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Für die Muffinform (12er):**12 Stk. Dr. Oetker Mini Muffins  
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  
Milkschokolade Chunks**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: im unteren Teil des Ofens**  
**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](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53