

Schokomuffins *perfekt*

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 4 Esslöffel (echten!!) Kakao, 2 Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron (Kaisers), 1 Ei, 300 gr Joghurt, 100 gr Butter, 160 gr Zucker, 2 Tafeln Blockschokolade.

Die Vorbereitungen:

- Blockschokolade grob reiben, oder besser mit dem Messer grob hacken!
- Muffinblech einfetten (oder Papierformen einsetzen) und Backofen auf 180°C vorheizen...
- Butter in der Mikrowelle, oder wie auch immer verflüssigen

Die Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Kakao, dem Backpulver, Natron und der Blockschokolade gut vermischen (Natron und Backpulver evtl. auch sieben, sonst bleiben kleine, unangenehm schmeckende Brocken über!)

In einer zweiten Schüssel das Ei schaumig schlagen und mit dem Zucker, der Butter und dem Joghurt vermischen.

Mehlmischung zur Eimischung geben und unterheben. Nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zu matschig.

Gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und ca. 20-23 Minuten backen. Noch heiß schmecken sie am besten. Wenn sie abgekühlt sind, evtl mit Kuvertüre überziehen.

Gleiche Menge ergibt auch einen saftigen Schokokuchen in der Kastenform. Dann ca. 50 Minuten backen.