

Muffins

Zutaten für ca. 12 Muffins

Für den Teig:

175 g Butter oder weiche Margarine

2 Eier, 100 g Sahne

175g Zucker (6Eßl.gehäuft)

200 g Zartbitterschokolade

20 g Kakaopulver (4Eßl.gestrichen)

180 g Mehl (8 Eßl. gehäuft)

1 Paket Backpulver, Muffinförmchen aus Papier

Für die Glasur:

125 g Schokolade Zartbitter,

2 Eßl..Zucker, 150 g Schmand, bunte Streusel oder ähnliches

Zubereitung Teig

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker vermengen. Die Sahne unterrühren. Die Schokolade hacken (nicht zu klein!) und unter den Teig heben. Mehl, Kakao und Backpulver untermischen.

Papierförmchen fall vorhanden in ein Muffinblech legen. Den Teig in gleich große Portionen in die Förmchen füllen.

Backofen auf 180 Grad runterdrehen und die Muffins ca. 20 Minuten auf mittlere Schiene backen.



Zubereitung Glasur

In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dafür braucht ihr eine Schüssel, am besten aus Aluminium, die in einen Topf passt. In dem Topf Wasser erhitzen. Die Schokolade klein brechen und in die Schüssel geben. Die Schüssel in den Topf setzen. Durch den heißen Wasserdampf schmilzt die Schokolade. Zwischendurch rühren.

Sind die Muffins fertig könnt ihr sie aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.

Die Glasur auf die Muffins streichen und evt. noch verzieren.

Was wird noch benötigt?

Folgendes Material wird benötigt:

1 Rührschüssel

Schneebeesen

Esslöffel oder Messbecher oder Waage

Backblech oder Muffinblech

1 Topf / 1 kleinere Schüssel für das Wasserbad

Teller zum Anrichten

