



MEIN GENUSS



Saftige Schoko Muffins



It's a match!

Unser Ceylon Zimt verleiht Schokoladen-Muffins einmalige und intensive Geschmacksnoten!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen lassen. Darauf achten, dass die Schokolade nicht anbrennt und das Wasser nicht aufkocht. Die geschmolzene Schokolade kurz zur Seite stellen.
- 2 In der Zwischenzeit alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Anschließend die Eier mit der Milch nach und nach hinzugeben und mithilfe eines Rührgeräts vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
- 3 Den Ofen auf **180 Grad Ober-/ Unterhitze** vorheizen. Die geschmolzene Schokolade in die Schüssel mit den trockenen Zutaten geben und kräftig unterrühren. Achtung: Nicht zu lange rühren, da der Teig ansonsten sehr zäh wird.
- 4 Eine 12er-Muffin-Form mit Muffin-Papierförmchen auslegen. Die Förmchen jeweils mit 1-2 EL der rohen Teigmischung befüllen und Chocolate Chips nach Geschmack darüber streuen. Die Masse mit einem Zahnstocher grob verrühren, damit sich die Schokostückchen gleichmäßig verteilen.
- 5 Die Muffins für **20-25 Minuten** backen und dann gleich aus dem Ofen nehmen. Muffins auskühlen lassen und noch lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Zutaten

Ergibt 12 normal große Muffins

125 g Butter
125 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 TL Ceylon Zimt
2 Eier
200 g Zartbitterschokolade
200 g Mehl
4 EL Backkakao
2 TL Backpulver
175 ml Milch
Salz
Chocolate Chips nach Belieben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 12.12.2026.