



OMNIA

SCHOKOLADEN MUFFINS

ZUTATEN (für 12 Muffins)

- 50 Gramm Butter
- 1 Ei
- 1 dl Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanille Zucker
- 1 dL Milch
- 4 EL Kakao
- 1 weißer Schokoriegel
- Butter zum Einfetten der Form

SONSTIGEN

2-Flammen-Herd
Wonderpan
Muffinform
Keiner Topf

1

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Den Schokoriegel in kleine Stücke schneiden. Eier und Zucker zusammen in einer Schüssel zu einem luftigen Teig schlagen.

2

Das Weizenmehl, den Kakao, das Backpulver und den Vanillezucker in die Mischung aus Ei und Zucker geben und gut umrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter und Milch hinzufügen.

3

Die Muffinform mit etwas Butter bestreichen. Geben Sie den Teig in die Formen, aber füllen Sie die Form nur zu $\frac{1}{3}$ auf. Streuen Sie die gehackte Schokolade in die Formen und füllen Sie die Form dann bis zu $\frac{2}{3}$ mit Teig auf.

4

Legen Sie die Muffinform mit Deckel in den Omnia und backen Sie die Muffins bei mittlerer Hitze 40 Minuten lang. Reduzieren Sie die Temperatur nach 20 Minuten. Verwenden Sie einen Spieß, um zu testen, ob die Muffins fertig sind.

5

Wenn gewünscht, die Muffins mit geschmolzener Schokolade dekorieren. *chocola*.