

Muffins mit Schokosplittern

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

200 g Weizenmehl

1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack

3 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker Backin

150g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanille-Zucker

200g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch



Foto: www.pixabay.de

Die Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen.

Die Schokolade in kleine Stücke hacken.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° C

Heißluft: etwa 160° C

Für den Teig Mehl mit Puddingpulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

Übrige Zutaten (außer den Schokoladenstück) hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa zwei Drittel der Schokoladenstücke kurz unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen und mit der übrigen Schokolade bestreuen. Die Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben und die Muffins etwa 25 Minuten backen. Die Muffins mit den Papierbackförmchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Aus: Dr-Oetker-Backbuch

LEONI WEIß