

Schokoladen Muffins

Ein absolut geniales Rezept für Schokoholics ☺ Aus diesem super schokoladigen Rezept erhaltet Ihr 12 Muffins.

Für den Teig:

2 Eier
150g griechischer Joghurt
150ml Milch
2 Eßl. heißes Wasser + 1 Btl. Jakobs Espresso
125g weiche Butter
300g Mehl
80g Backkakao
1 P. Natron
1 TL Backpulver
100g backfeste Schokodrops



Backzeit: 180° Ober- und Unterhitze für ca. 20-25 Minuten

Zubereitung:

Zuerst wird der Beutel Espresso mit dem heißen Wasser aufgelöst. Dann vermengt Ihr die restlichen flüssigen Zutaten inklusive der 2 Eier und dem Joghurt in einem separaten Gefäß. Mischt nun das Mehl mit dem Backkakao, dem Natron und dem Backpulver. Rührt nun die weiche Butter darunter, bis Ihr eine krümelige Masse habt. Anschließend rührt Ihr die flüssigen Zutaten unter Eure Mehl-Butter-Mischung aber nur solange bis sich alles gut vermengt hat.

Nun füllt Ihr den Teig gleichmäßig in Eure vorbereitete Muffinform. Ich benutze hierfür gerne einen Eisportionierer.

Nun werden die Muffins für ca. 20-25 Minuten gebacken. Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen etwas anders backt.

Auf einem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen und dann genießen!!!

Gutes Gelingen!!!!!!