

Double-Chocolate-Chip-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schoko-Sandmasse:

280 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Backkakao
5 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
120 g Zucker
2 Eier (Größe M)
220 ml Milch
120 g flüssige Butter
80 g Schoko Chunks Vollmilch
80 g klein geschnittene weiße
Schokolade

1 Schoko-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Madagaskar Bourbon Vanille mit Zucker, Eiern, Milch und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Chocolate Chunks und Schokoladestücke kurz einrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierbackförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten