

5-Minuten-Schokomuffins

Wenn ihr nur wenig Zeit oder einfach keine Lust habt für leckere Muffins lange in der Küche zu stehen, ist das genau das richtige Rezept! Sage und schreibe 5 Minuten braucht ihr für die Vor- und Zubereitung dieser Naschereien und das Ergebnis würde das nicht vermuten lassen. Die Muffins sind schön schokoladig, richtig saftig und gehen im Ofen perfekt auf. Das macht sie zu den idealen Schoki-Bomben für eine Füllung eurer Wahl.

ZUTATEN

TEIG

250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
150 g	Zucker
2 EL	Backkakao
1	Prise Salz
1/2 TL	Natron
200 g	Schokotropfen
250 ml	Milch
100 ml	Öl
1	Ei
1 TL	Vanille-Extrakt

AUSSERDEM

- Ein Backblech für 12 Muffins
- Papier- oder Silikonförmchen

REZEPT

Heizt den Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober- und Unterhitze) vor und legt euer Muffinblech mit Papier- oder Silikonförmchen aus.

Mehl, Kakao, Backpulver und Natron sieben und den Zucker, Salz und die Schokotropfen dazugeben und vermischen. Anschließend die Milch, das Öl, Ei und Vanille-Extrakt dazugeben und gut durchrühren. Dazu reicht ein Schneebesen, aber wer möchte, kann das natürlich auch mit dem Handmixer machen.

Nun die Muffin-Förmchen befüllen. Bei mir waren es ca. 2 EL pro Muffin, das kommt immer auf die Größe des Löffels an.

Nun kann der Teig auch schon für 25 Minuten in den Ofen. Wichtig: Macht bitte eine Stäbchenprobe nach der abgelaufenen Zeit, denn jeder Ofen ist ein bisschen anders.

TIPP: Mir schmecken die Muffins am besten, wenn sie noch lauwarm sind, wahlweise mit heißen Kirschen und/oder einer Kugel Eis!

Viel Spaß beim Nachbacken!