



## Rezept für 12 Stück

### Muffin Schoko-Glotzi

#### Zutaten

100 g	zerlassene Butter
160 g	Zucker
2 Eier	Gr. L
175 g	Mehl
1 Prise	Salz
½ TL	Zimt (nach Geschmack auch mehr)
½ TL	Backsoda
8 g	Kakaopulver
125 g	Schokolade (mindestens 53 % Kakaoanteil)
165 ml	Milch



...los geht's....

Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen bestücken.  
Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen.

**Tipp♥** Den Boden der Muffinmulden mit einer Schicht Reiskörnern auslegen, das verhindert, das Durchfetten der Papierförmchen.

Zerlassene Butter (etwas abgekühlt) mit der Hälfte des Zuckers in eine Teigschüssel geben und verrühren. Eier hinzufügen sowie Mehl, Backpulver, Backsoda, Salz, Zimt und Kakaopulver zu der Butter-Zucker-Masse geben und mixen. Aber nur kurz, dass sich alles gerade so zusammengefügt hat (etwas fest und evtl. bröckelig).

Schokolade in Stücke brechen und mit der Milch und dem restlichen Zucker in einem Topf langsam zum Kochen bringen. **Tipp♥** Beständig rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Langsam die noch warme Schokolade (kurz abgekühlt) in den Teig geben und untermixen. Auch jetzt nur solange, bis sich alles gerade eben zu einem homogenen Teig verbunden hat.

**Tipp♥** Gegebenenfalls mit einem Teigschaber an den Schüsselseiten und -boden entlang schaben, damit sich alles gut vermengt. Mit der noch warmen Teigmischung nun die Papierförmchen zu 2/3 füllen.

...und ab in den Ofen!

15-20 Minuten backen. **Tipp♥** Holzstäbchenprobe.

Muffins kurz in der Form abkühlen lassen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

...nur noch verzieren...♥...viel Spaß...

...siehe Beitrag...