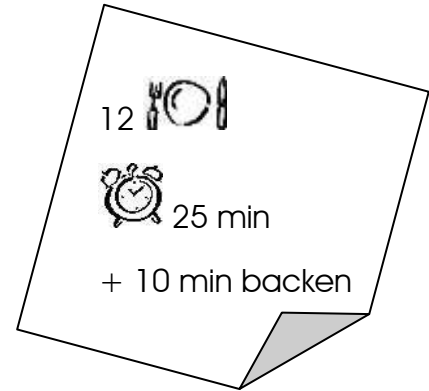


Maulwurfshügel-Muffins

Zutaten

200 g	Kochschokolade
200 g	Butter
2-3	Eier
70 g	Zucker
50 g	Mehl

Papierförmchen



Vorbereitung

- Backrohr auf 180° (Heißluft) vorheizen.
- Muffinbleche mit Papierförmchen auslegen

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Schokolade	in eine Metallschüssel stückeln	Metallschüssel
	die Schüssel in einen Topf mit (2 cm) Wasser stellen und erhitzen → bis die Schokolade schmilzt	= "Wasserbad"
	Schüssel aus dem Wasserbad nehmen	...damit es ein wenig auskühlt
Butter	nach und nach zugeben und verrühren	
Eier	in einer Plastischüssel aufschlagen	Mixer
Zucker	zugeben und weiterschlagen	Mixer
	Schoko-Buttermasse zu den Eiern geben und verrühren	Schneebeesen
Mehl	auch einrühren	Schneebeesen
	Masse in die Muffinförmchen geben und 10 min backen!	
Maulwurfsmuffins	Warm servieren!	Außen ist der Teig fest, der Kern ist flüssig ;-)

Tipp:



Wenn du die Muffins 20 Minuten bäckst, werden Schokomuffins daraus.