

Schoko-Muffins mit flüssigem Kern

(für 12 Muffins)

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
100g Butter	Backofen auf 175 Grad vorheizen. Butter warmstellen.
100g Zartbitter-Schokolade 100ml Milch	Zartbitterschokolade grob hacken. In einem Topf Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Dann abkühlen lassen.
	Muffinform fetten.
100g Mehl 100g Kakao zum Backen 1 Pck. Backpulver	Mehl, Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen.
150g Puderzucker 1 Ei	Warme Butter mit Puderzucker und Ei cremig schlagen (z.B. mit Handrührgerät) Schokoladenmilch und Mehlmischung dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.
	Muffinform mit dem Teig nur bis zur Hälfte! füllen.
1 Tafel Zartbitterschokolade	Ein Tafel in 12 Rippchen zerbrechen und je ein Rippchen in jede Vertiefung des Muffinbleches geben. Dann den restlichen Teig gleichmäßig darüber verteilen.
	Die Muffins im Backofen ca 25 Minuten backen
	Warm servieren!
	Die Muffins am besten warm servieren...
	Mit Puderzucker bestäuben, mit Sahne oder in einem Kirschspiegel oder pürrierten Beeren anrichten...