

# Muffins mit Schokostückchen



Einfach Backen / Brigitte Sporrer

## ZUTATEN (FÜR 12 MUFFINS)

12 Muffinförmchen

### Für die Muffins

300 g	Mehl
3 TL	Backpulver
170 g	brauner Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
3	Eier (Gr. M)
150 ml	Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
250 g	Schlagsahne
	Zartbitterschokolade oder
150 g	Schokotöpfchen

Backen:	<b>25 Min.</b>
Dauer:	<b>10 Min.</b>
Niveau:	<b>Einfach</b>

## 1. SCHRITT

**Muffinblech (12 Mulden)** mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf **180 Grad (Umluft: 160 Grad)** vorheizen.

## 2. SCHRITT

**300 g Mehl, 3 TL Backpulver, 170 g brauner Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M), 150 ml Speiseöl, 250 g Schlagsahne, 150 g Zartbitterschokolade oder Schokotöpfchen**

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillinzucker und Salz zugeben. Eier, Öl und Sahne zufügen und die Zutaten miteinander verrühren. Schokolade eventuell grob hacken. 2-3 EL Schokoladentöpfchen bzw. gehackte Schokolade beiseite legen.

## 3. SCHRITT

Übrige Schokolade unter den Teig rühren und gleichmäßig auf die 12 Muffin-Mulden verteilen. Beiseite gelegte Schokolade auf die Muffins streuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.