



## Würzige Schokoladen-Muffins

---

Rezept für 12 Muffins mit Piment und Zartbitter-Schokolade

### Zutaten:

---

100g weiche Butter  
100g Zucker  
80g brauner Zucker  
2 große Eier  
160g saure Sahne  
5 Eßlöffel Milch  
250g Mehl  
1 Teelöffel Natron  
2 Eßlöffel Kakao (zum Backen)  
1 Teelöffel gemahlene Piment  
200g Zartbitter-Schokolade in groben Stücken

### Zubereitung

---

Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Saure Sahne und Milch zu einer glatten Creme unterrühren.

Mehl, Natron, Kakao und Piment in einer zweiten Schüssel untereinander sieben und anschließend unter die Creme ziehen. Schokoladenstücke gleichmäßig unterheben.

Muffinblech mit 12 Papierförmchen auskleiden und den Teig gleichmäßig auf alle Förmchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) für 25 bis 30 Minuten backen. Fertige Muffins aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Muffins auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Die würzigen Schokoladen-Muffins bis zum Verzehr in einem luftdicht verschließbaren Behälter aufbewahren damit sie nicht austrocknen.