



Muffins mit Schokoüberraschung

Warm servierte Muffins mit einer Füllung aus flüssiger Schokolade. Rezept für 8 Muffins mit Schokoladen-Überraschung, gut geeignet als Nachtisch für ein Menue.

Zutaten:

50g Margarine
50g Zucker
ein Ei
90g Mehl
ein Teelöffel Backpulver
ein Eßlöffel Kakaopulver
50g Zartbitter-Schokolade (etwa eine halbe Tafel)
Puderzucker zum dekorieren

Zubereitung

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen und den Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad).

Margarine, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver und Kakaopulver mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Etwa die Hälfte des Teiges auf die 8 Muffinförmchen verteilen. Schokolade in 8 Stücke teilen. In den Teig in den Muffinformen mit einem Teelöffel eine Mulde drücken und die Schokolade hineinlegen. Die Schokolade jeweils mit der anderen Hälfte des Teiges abdecken.

Für etwa 20 Minuten backen. Die Muffins sollen sich beim andrücken noch elastisch anfühlen. Die fertigen Muffins mit Schokoladenüberraschung 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.