

Olympische Schokoladenmuffins

Ingrédients

- 3 Eier
- 170 g Zucker
- 80g Öl Ihrer Wahl (neutral oder Haselnuss, Walnuss oder Pistazie)
- 75g geschmolzene dunkle Schokolade
- 370g cremiger Joghurt, z.B. griechischer Joghurt
- 250g Mehl
- 6g Backpulver
- 120g ungesüßtes Kakaopulver
- 40g Milch
- 200g Schokostückchen + einige zur Dekoration

Préparation

1. Gut, wenn Sie in den letzten Wochen ein wenig Zeit auf Instagram oder TikTok verbracht haben, haben Sie wahrscheinlich den „Olympia-Muffin“ gesehen, einen sehr schokoladigen Muffin, der im Athletendorf während der Olympischen Spiele in Paris erhältlich ist und den ein bestimmter Athlet anscheinend sehr liebte, da er fast jeden Tag darüber auf seinen sozialen Medien sprach!
2. Da die Paralympischen Spiele im Gange sind, habe ich erneut den „Olympischen Muffin“ gesehen und mich endlich entschieden, meine Version zu machen: Muffins mit Schokolade, Kakao, Schokostückchen und Aufstrich für einen besonders köstlichen Snack!
3. Ich habe mittelgroße Muffins gemacht, wenn Sie große Muffins möchten, denken Sie daran, die Backzeit anzupassen Zutaten: Ich habe die Schokolade Caraiibes, das Kakaopulver und die Schokostückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partnerlink).
4. Zubereitungszeit: 10 Minuten + 15-20 Minuten Backzeit Für 12 bis 15 mittlere Muffins: Zutaten: 3 Eier Zucker Öl Ihrer Wahl (neutral oder Haselnuss, Walnuss oder Pistazie) geschmolzene dunkle Schokolade cremiger Joghurt, z.
5. B.
6. griechischer Joghurt Mehl Backpulver ungesüßtes Kakaopulver Milch Schokostückchen + einige zur Dekoration ca.
7. Aufstrich Ihrer Wahl Rezept: Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker.
8. Fügen Sie das Öl hinzu, dann die vorher geschmolzene Schokolade und den Joghurt.
9. Dann Mehl, Backpulver und Kakaopulver hinzufügen.
10. Beenden Sie mit der Milch und dann den Schokostückchen.
11. Gießen Sie den Teig in die Muffinformen; wenn Sie Muffinformen verwenden möchten, finden Sie unten Fotos, wie man sie aus Backpapier erstellt: Quadrate ausschneiden, dann an jeder Seite der Mitte Einschnitte machen.
12. Dann die Papiere in die Formen legen und mit dem Teig füllen.
13. Ein paar Schokostückchen darauf geben.
14. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C für etwa fünfzehn Minuten backen (mit der Spitze eines Messers überprüfen).
15. Lassen Sie sie abkühlen und füllen Sie sie dann mit dem zuvor in einen Spritzbeutel gegebenen Aufstrich, bevor Sie sie genießen!

