

Schokoladenmuffins

Ingrédients

- 250g Mehl
- 125g Kakaopulver
- 6g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200g Zucker
- 85g Öl (ich habe 60g neutrales Öl und 25g Haselnussöl genommen)
- 375g griechischer Joghurt
- 300g Schokoladenstückchen (ich habe eine Mischung aus Zartbitter- und Milkschokolade genommen)

Préparation

1. Der Sommer geht zu Ende, und mit der Rückkehr des Herbstes kehren auch die Schokoladenrezepte zurück.
2. Ich habe dieses Rezept für Schokoladenmuffins auf dem Blog Fashion Cooking gefunden, und wie der Titel schon sagt, ist dieses Rezept perfekt, wenn Sie nach richtig weichen und schokoladigen Muffins suchen.
3. Es benötigt nur wenige Minuten Vorbereitung und lässt sich mit den Schokoladenstückchen Ihrer Wahl anpassen oder Sie können die gehackten Haselnüsse durch Mandeln, Pistazien, Pekannüsse, Praliné usw. ersetzen.
5. Edit 06/2021: Ich habe das Rezept nach meinem Geschmack leicht abgeändert, dabei aber die Inspiration von Anne-Sophie-Fashion Cooking beibehalten.
6. Ich habe sie auch in Minimuffinformen gebacken, aber natürlich können Sie auch Muffins in klassischer Größe machen (in diesem Fall erhalten Sie 12 bis 15).
7. Salz mischen.
8. In einer anderen Schüssel die Eier mit dem Zucker schlagen.
9. Das Öl hinzufügen, dann den Joghurt.
10. Die trockenen Zutaten nach und nach einrühren.
11. Zum Schluss die Schokoladenstückchen hinzufügen.
12. Den Teig in Muffinförmchen oder -schalen füllen, einige Schokoladenstückchen und Haselnussstücke darauf geben und im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 15 Minuten backen (je nach Größe der Formen anpassen).
13. Abkühlen lassen, dann genießen!