

SCHOKOLADENMUFFINS GRUNDREZEPT



Für dieses einfache schnelle Rezept braucht ihr keine Küchenmaschine und auch kein Handrührgerät, sondern es geht ganz ohne Strom mit einem Löffel oder Schneebesen.

Muffins sind immer schnell gemacht und gut zum Teilen geeignet. Ihr könnt sie außerdem zu Cupcakes weiterverarbeiten. Ein Grundrezept ohne Kakao findest du ebenfalls auf meinem Blog und in meiner App. Du findest außerdem ein weiteres Grundrezept für Cupcakes, diese sind mit Butter statt Öl zubereitet, hier kannst du also ganz nach Belieben und Geschmack auswählen.

Tipp: Du kannst zu diesem Grundrezept jederzeit andere Zutaten ergänzen. Die Muffins schmecken zum Beispiel mit gehackten Nüssen, backfesten Schokodrops, Fudges oder getrockneten/gefrorenen Früchten sehr gut.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und belege eine Muffinform mit Papierförmchen.



Falls du mehrere Bleche gleichzeitig backen willst, kannst du die Muffins bei 180°C Heißluft backen.

SCHOKOLADENMUFFINS:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 40 g** Kakao
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 200 g** Buttermilch

TEIG

Vermische die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel. Verrühre die flüssigen Zutaten in einer weiteren Rührschüssel und vermische nun beide Zutaten miteinander kurz mit einem Schneebesen.



Verwende mein Backmehl, statt dem normalen Mehl, so kannst du das Backpulver und Natron weglassen.

Statt Sonnenblumenöl kannst du flüssige Butter verwenden. Und statt Buttermilch auch andere Flüssigkeiten wie z.B. Mineralwasser, Limonade, Kaffee, Likör. So kannst du den Geschmack etwas bestimmen.

MUFFINS BACKEN

Setze den Teig mit einem großen Eisportionierer in die Muffinförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für 25 Minuten. Überprüfe mit der Stäbchenprobe, ob die Muffins fertig gebacken sind. Nimm sie direkt nach dem Backen aus der Form, damit sie nicht nachziehen und lasse sie abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!