

# SCHOKOLADEN CUPCAKES GRUNDREZEPT



Das Grundrezept für saftige schokoladige Muffins! Die kleinen Küchlein aus Butter Rührteig sind nicht nur ganz einfach zuzubereiten, sondern auch schon innerhalb von nicht einmal 60 Minuten verzehrbereit. Des Weiteren kannst du viele verschiedene Geschmacksrichtungen variieren. Gewürze wie Vanille, Zimt oder auch Zitronen- oder Orangenschale passen hier perfekt. Für die schokoladige Note sorgt etwas ungesüßter Backkakao. Ein Grundrezept ohne Kakao findest du ebenfalls auf meinem Blog und in meiner App. Du findest außerdem ein weitere Grundrezepte für Muffins, diese sind mit Öl statt Butter zubereitet, hier kannst du also ganz nach Belieben auswählen.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und lege eine 12er Muffinform mit Papierförmchen aus.

## TEIG

Rühre die Butter mit dem Zucker, Salz und Tonka Wonka in 4-5 Minuten weißcremig. Gib nun ein Ei nach dem anderen hinzu und rühre jedes für etwa 30 Sekunden ein. Mische die trockenen Zutaten, siebe sie zur Buttermasse und rühre sie kurz ein. Verteile nun den Teig mit Hilfe des großen Eisportionierers in die 12 Förmchen.

Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für 20-22 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen. Verziere die Muffins nach Belieben. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## SCHOKOLADENTEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonka Wonka
- 2** Eier (zimmerwarm)
- 160 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron



Gib bis zu 30 g lauwarme Milch/Buttermilch hinzu, falls der Teig zu fest werden sollte.



Verfeinere den Teig nach Belieben mit Zitronenschale, Orangenschale oder Gewürzen wie Zimt oder Vanille.