

Double Chocolate Muffins



Was ist

für euch das Schönste am Backen? Die Freude an den Zutaten, die nach und nach zusammen gerührt werden, sich im Teig zu einer neuen Konsistenz verbinden und mit ihren Aromen schon im Rohzustand Vorfreude wecken? Das Naschen beim Zubereiten? Oder die Zeit, wenn die Werke im Ofen sind und in der ganzen Wohnung himmlischen Duft verbreiten? Oder der Augenblick, wenn die fertigen Köstlichkeiten aus dem Ofen kommen und man sich die Finger daran verbrennt und dann vielleicht noch den Gaumen, aber das ist egal, denn man MUSS einfach sofort ein Stückchen kosten...Backen ist einfach sinnlich und tut der Seele gut; ja sicher, das Genießen der Produkte natürlich auch!

Da ich zurzeit ein wenig verschnupft bin und mein Energiehaushalt schwächelt, musste natürlich eine wirksame Wohlfühl-Therapie her: Double Chocolate Muffins!

Zutaten für 12 Stück

- 280 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt oder anderes Gewürz
- 2-3 gehäufte EL Kakaopulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Butter, geschmolzen und etwas abgekühlt
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 100 g gehackte weiße Schokolade

Double Chocolate Muffins



Butter

bei kleiner Hitze zerlassen und beiseite stellen. Schokolade grob hacken.
12 Papierförmchen in ein Muffinblech oder in Silikonformen setzen.
Mehl, Backpulver, Gewürz und Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Salz, Zucker, Schokolade und Vanillezucker dazugeben.
Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Milch zur Butter geben und dann die Eier einrühren. Die Mehlmischung mit der Buttermischung verrühren, bis alles homogen ist.
Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen.
Die Muffins auskühlen lassen und dann... genießen! ♥[nurkochen]

Double Chocolate Muffins



Ich

hoffe, die Muffins tun euch genauso gut wie mir, ob ihr sie nun aus reinem Genuss-
Vergnügen backt oder als Seelen-und-Körper-Therapie.
Ganz viele genussreiche Muffin- Momente wünscht euch
eure Judith ♥



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

2

Send email