



Saftige Schokoladenmuffins

Schokomuffins schmecken immer. Frisch gebacken, serviert mit Schlagobers, macht dieser Muffin jeden Schokoladenfan glücklich. Unser Tipp: Je mehr Schokolade und Kakao der Masse beigefügt wird, desto intensiver der Schokoladengeschmack einfach himmlisch! Je höher die Qualität der Schokolade, desto besser der Muffin.

Unser Rezept ist für 12 Mini Muffins oder 6 große Muffins berechnet.

Zubereitung

- Backofen bei 190° C Heißluft vorheizen.
- Muffinblech mit erwärmtem Ceres Kokosfett ausfetten.
- Mehl mit Backpulver, Kakao, Zucker und Vanillezucker kurz verrühren.
- Ceres Kokosfett mit Milch und aufgeschlagenem Ei zugeben und 3 Minuten verrühren.
- Schokoladestücke kurz unterrühren und den Teig anschließend ins Muffinblech bzw. in die Formen abfüllen.
- Die Schokoladenmuffins ca. 20-30 Minuten backen und sogleich aus der Form nehmen.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



40 Minuten



12 Stück



Zutaten

10 g Ceres Kokosfett
120 g Mehl
1 TL Backpulver
30 g Kakao
50 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
70 g Ceres Kokosfett, lauwarm geschmolzen
1 Ei
50 ml Milch
50 g Schokolade in Stück geschnitten