

Schokolade Muffins

Hallo!

An manchen Tagen brauchen Herz und Nerven Schokolade. Kennt
das irgendwer nicht? Kann ich mir nicht vorstellen.

Also habe ich heute Schokotade Muffins gebacken.



Würde man nach dem Wetter gehen müsste es aber ein Fruchtis
aussteigt. Wir haben gerade Temperaturen über 20°C und der Herbst
steht. Seine schönsten Farben sind aber noch da sind wir momentan
Also bzw. im Haus gefesselt. Krankes Kind. Also noch ein paar
Wir noch ein paar Spaziergänge unternehmen können so bleibt und
Mit den Füßen durch dicke Blätterhüllen streifen und das
sich diesen durch diese durch dicke Blätterhüllen nicht streifen und das
sondern mir auch. Ich glaube, dafür ist bzw. wird man nie zu
alt.



Schokolade Muffins

Zutaten für ca. 14 Stück

250 g Zucker
3 Eier
100 ml Öl
1 Pkg. Vanillezucker
6 EL ungesüßtes Kakaopulver
8 EL warmes Wasser
350 g Mehl
10 g Backpulver
150 g Sauerrahm (Schmand)
100 g Zartbitterschokolade

zur Verzierung:

50 g Zartbitterschokolade
4-5 Stk. kandierte Kirschen
karamellisierter Streuzucker

Zucker mit den Eiern verrühren. Öl zugeben und alles schön schaumig schlagen. Das Kakaopulver mit dem warmen Wasser glattrühren. Zusammen mit dem Vanillezucker zu der Masse geben und unterheben. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse heben. Sauerrahm (Schmand) unterrühren. 100g Zartbitterschokolade grob hacken und unter den Teig geben. Muffinblech mit Formchen auslegen bzw. können stabilere Formchen auch ohne Muffinblech verwendet werden. In jedem Formchen ohne Formchen zur Hand aus Backpapier Quadrate von ca. 10cm x 10cm ausschneiden. Mit den Backpapier Formchen das Muffinblech ausstatten. Ich habe es dieses Mal auch so gemacht (siehe Fotos). In die Formchen füllen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen lassen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad oder auf einem Dampfbad passen das die Schokolade nicht verbrennt. Die Muffins mit den kandierten Kirschen in Stücke schneiden. Die Kirschen der geschmolzenen Schokolade verzieren und mit bestreuen.



Wenn man die Zartbitterschokolade wirklich nur grob hackt, dann man nach dem Backen hoch Schokostückchen im Muffin-
Brotchen bzw. Muffin hochmomentan "Hausarrest" haben, werde ich
Brotchen mit Muffin Kerzenstände prüfen im Herbst und Winter
seit. Ihr auch Kerzenfanatiker? Kerzenlager auffüllen muss!



Ich hoffe, Euch geht es allen gut, nicht krank und genießt den wunderbaren Herbst.

