



Muffins Rezept mit Zartbitterschokolade und Himbeeren



 **Arbeitszeit:** ca. 15
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 20
Minuten

 12 Stück

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 100g Weizenmehl Type 405
- 70g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 140g Zucker
- 120g Butter oder Margarine
- 150ml Milch
- 2 Eier
- 100g TK Himbeeren
- 1/2 Tafel Zartbitterschokolade, grob gehackt

Zubereitung

Zunächst werden Mehl, Kakao, Backpulver und Natron miteinander vermengt. Anschließend wird mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine die Butter mit dem Zucker schaumig gerührt. Danach werden die Eier hinzugegeben. Nachdem eine homogene Butter- Eiermasse entstanden ist, wird nun abwechselnd und löffelweise die Milch und die Mehlmischung dazugegeben. Nun wird die Schokolade in gröbere Stücke gehackt und mit den gefrorenen Himbeeren unter die Masse gehoben.

Zuletzt wird der Teig in 12 Muffinformen gefüllt und auf mittlerer Schiene bei 180° Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten gebacken.

Fertig sind die Zartbitterschokolade- Himbeer- Muffins!

