SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Saftige Schokomuffins mit Kakaopulver – schnell & einfach

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Zutaten für Schoko-Muffins

50 g Blömboom Pure Cocoa

150 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

200 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

120 g Zucker

2 Stück(e) Eier

80 ml neutrales Öl (Raps-/Sonnenblume)

200 g Naturjoghurt

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung der Schoko-Muffins

1. **Backofen vorheizen und Form vorbereiten**

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder leicht einfetten.

2.**Trockene Zutaten vermengen**

Mehl, **Blömboom Pure Cocoa**, Backpulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen.

3.**Nasse Zutaten aufschlagen**

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Öl, Joghurt und Vanilleextrakt zugeben und glatt rühren.

4.**Teig mischen und Schokostücke unterheben**

Die trockenen Zutaten zur Ei-Joghurt-Masse geben und kurz verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dann die Schokostückchen unterheben.

5.**Backen**

Teig in die Förmchen füllen und ca. 20–25 Minuten backen.

Tipp: Um zu schauen, ob die Muffins durch sind, mit einem Stäbchen hinein stecken. Wenn nichts kleben bleibt, sind sie durch.

6.**Schokoguss vorbereiten**

Während die Muffins abkühlen, die restlichen **Dark Hot Chocolate Drops** über einem Wasserbad schmelzen.

7.**Dekorieren und genießen**

Die ausgekühlten Muffins mit der flüssigen Schokolade überziehen. Optional mit ein paar gefriergetrockneten Himbeerstückchen oder einem Hauch **Blömboom Pure Cocoa** garnieren.