

Warme Muffins mit Schokoladen-Kern

Für 2 Personen

90 g Mehl	50 g Butter	50 g Zucker
1 Ei	1 TL Backpulver	1 EL Kakaopulver
50 g Zartbitterschokolade	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus der Butter, dem Zucker, dem Mehl, Backpulver, dem Ei und dem Kakaopulver einen glatten Teig herstellen. Die Muffinbackformen zur Hälfte mit Teig befüllen. In die Mitte ein Stück der Zartbitterschokolade legen und darauf den restlichen Teig verteilen. Dann die Muffins für etwa 18 Minuten backen. Anschließend die Muffins aus dem Backofen nehmen und etwa drei Minuten abkühlen lassen. Die Muffins auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Stefanie Hahn am 18. Januar 2010