Schoko-Muffin mit flüssigem Kern

Für 4 Portionen

100 gr. Zucker	100 gr. Butter	3 Eier
150 gr. halbbittere Kuvertüre	35 gr. Mehl	

Schokolade:
100 Gramm der Kuvertüre mit Butter schmelzen.
Zucker und Eier:
Den Zucker und die Eier mischen und aufschlagen.
Teig anrühren:
Beide Mischungen zusammenrühren und das Mehl dazugeben, gründlich durchrühren.
Teig in Förmchen füllen:
Die Masse in Muffinformen füllen und jeweils 1 Stück der restlichen Schokolade reinstecken.
Muffins backen:
Bei ca. 200 Grad 10 Min. backen.

Frank Rosin am 17. Februar 2015