

Flaumige Schoko-Muffins

Zutaten

für 12 Muffins:

250 g Mehl glatt
30 g Kakaopulver
100 g Staubzucker
1 kleiner Tl. Backpulver
1 kleiner Tl. Natron
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
2 Eier
170 ml Milch
120 g Schweinschmalz flüssig
100 g Schokoladen-Tröpfchen (kleinen
Teil zum bestreuen zur Seite geben)

12 Muffins-Backförmchen und Backform



Zubereitung:

1.
Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und durchmischen, Milch, Eier und flüssiges Schweineschmalz dazugeben und gut verrühren so das eine glatte cremige Masse entsteht zum Schluss die Schoko-Tröpfchen einrühren.
2.
Die Backform mit Muffins-Backförmchen bestücken und die Masse in die Förmchen verteilen. (Tipp: Geht mit einen Eisportionierer super!). Mit restlichen Schokotröpfchen bestreuen.
3.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180 C° Heißluft 20 Minuten backen.

