

# Fluffige Muffins mit Schokostücken wie vom Bäcker



# Zutaten

### Für die Muffins

100 g

200 g Zartbitterschokolade

100 g Kakao 290 g Mehl 1 TL Natron 1 TL Backpulver 1 Prise Salz Buttermilch 260 ml Eier

180 g brauner Zucker 1 Pck Vanillinzucker 1 Pck. Edel Nougat Happen 100 g Zartbitter-Schokotröpchen

# Sonstiges

Tulpen Muffinförmchen aus Papier

Muffinbackform

# Rezeptinfo

### Zutaten für 9 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min + 25 Min. Backzeit

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad:

Kosten:





# **Zubereitung**

Du hast dich schon immer gefragt, wie man Muffins so schön fluffig und saftig hinbekommt wie beim Bäcker? Dann ist heute dein Glückstag, denn wir haben uns genau das gleiche gefragt. Und das Beste daran ist: wir haben die Antwort gefunden!

Dieses Rezept für Bakery Style Muffins wird dich garantiert überzeugen, denn die Muffins werden wirklich riesengroß und fluffig und die Zubereitung ist ganz einfach. Wir haben uns für einen Schokoladenteig entschieden, den wir mit leckeren Schokotröpfchen bestreut haben. Damit die Muffins riesengroß und saftig wie beim Bäcker werden, kommen Buttermilch, Backpulver und Natron in den Teig. Unser persönliches Highlight der Muffins ist allerdings die Überraschung, die im Inneren auf dich wartet: ein flüssig-cremiger Kern aus Nougat! Diese Muffins sind einfach zum Dahinschmelzen... Probiere das Rezept also unbedingt aus, du wirst es lieben! So easy geht's:

Zuerst den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann kannst du 100 g Schokolade grob hacken und die Schokolade über einem Wasserbad zusammen mit der Butter und dem Kakao schmelzen. Nun die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit Natron und Salz mischen. Jetzt rührst du die Schoko-Butter-Creme und die Buttermilch in die Eier-Masse. Dann hebst du die Mehlmischung vorsichtig unter. Die restliche Zartbitterschokolade hacken und ebenfalls unter den Teig heben.

Nun verteilst du die Muffinförmchen in der Muffinbackform. Den Teig mit einem Löffel in jeder Form zur Hälfte einfüllen, ein Stück Nougat in die Mitte geben und wieder Teig auf den Nougathappen geben. Jedes Förmchen sollte knapp über den Rand der Backform mit Teig befüllt sein. Zum Schluss kannst du die Schokotröpfchen aufstreuen. Die Schokomuffins im Ofen für ca. 25 Minuten backen. Am Ende der Backzeit kannst du eine Stäbchenprobe

