

Schokoladenresteverwertung: Schokoladen- Muffins



Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g	Butter weich	Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen, Muffins Blech mit Förmchen auslegen. Butter, Zucker und Vanillinzucker verrühren.
120 g	Zucker	
1 Pckg.	Vanillinzucker	
2	Eier	Eier zugeben und verrühren.
160 g	Mehl	Mehl mit Kakao, Salz und Backpulver mischen.
30 g	Kakao	
1 Prise	Salz	
2 TL	Backpulver	
140 ml	Milch	Milch abwechselnd mit der Mehlmischung zugeben.
120 g	Schokoladenhohlfiguren oder sonstige Reste	Schokolade grob hacken, etwa $\frac{3}{4}$ unter den Teig mischen, Teig in die Muffinsförmchen abfüllen, restliche Schokolade auf die Muffins streuen, etwa 20- 25 Minuten hell backen.
40 g	Zartbitter Kuvertüre	