



Caotina

Portionen

10 Stück

Zubereitungszeit

30 Minuten

Utensilien

Muffinblech und -förmchen



Du brauchst

- 75 g Caotina Original Pulver
- 75 g Zucker
- 180 g Weismehl
- 50 g Schokolade, grob gehackt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 dl Milch
- 100 g Butter, flüssig und abgekühlt



SCHOGGIMUFFINS

MIT CAOTINA SCHOKOLADE

1. Das Caotina Original Pulver mit dem Zucker, dem Mehl, den Schokoladenstücken, dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel verrühren. Danach die Eier, Milch und Butter daruntermischen.
2. Anschliessend den Teig in die vorbereiteten Muffin-Förmchen verteilen. Die Teigmenge reicht für 10 Muffins.
3. Die Muffins für etwa 20 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Muffins herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Schokoladenspänen oder Puderzucker verzieren.

Servierideen

Mit einer Kugel Vanille-Glacé oder Rahm serviert, werden die Schoggimuffins zum Dessert-Highlight.

Die Muffins passen ideal als Geburtstagsznüni, als Mitbringsel zum Brunch oder natürlich als Dessert zum süssen Abschluss.

Variationen des Rezepts

Du magst lieber weisse Schokolade? Kein Problem! Die Schokoladenmuffins lassen sich auch mit Caotina Blanc backen. Ersetze einfach die Menge des Caotina Original Pulvers 1:1 mit dem Caotina Blanc Pulver. Caotina Blanc findest du z. B. bei uns im Online Shop.

