



Super saftige Schoko-Muffins

Zutaten

100g Lindt Apricot Intense Schokolade
120g Butter
120g Staubzucker
60g Mehl
½ Pkg Backpulver
125ml QimiQ Sahne-Basis (ungekühlt)
3 Eier
2EL Amaretto
12 Muffin-Förmchen (optional)

Zubereitung

Als erstes trennst du die Dotter vom Eiklar und schlägst dieses zu festem Eischnee.

Schmelze anschließend die Butter gemeinsam mit der Schokolade. Ich mache das mit meiner Tupperware Mikro-Chef Kanne bei 600 Watt 1-2 Minuten lang in der Mikrowelle. Dazwischen umrühren nicht vergessen.

Zu den 3 Dottern kommt der Staubzucker, das Mehl und Backpulver. Gib die geschmolzene Schokomasse und die QimiQ Sahne-Basis dazu und rühre alles gut durch. Füge 2EL Amaretto sowie den festen Eischnee dazu. Alles gut durchrühren.

Lass den Teig einige Minuten rasten. In der Zwischenzeit heizt du das Backrohr auf 175 Grad Heißluft vor. Schnapp dir eine Kuchenform oder 12 Muffin-Förmchen und gib den Teig hinein.

Die Muffins benötigen ca. 35 Minuten, bis sie fertig gebacken sind.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



www.martins-web.at/kochen-und-backen/

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)