

Muffins mit Schogginuggets

Für 10 Stück brauchst Du

4 Stück	Eier
145 g	Zucker
145 g	Mehl
8 g	Backpulver
120 g	Butter

Für die Dekoration:

50 g	Schokolade grob gehackt
------	-------------------------












Tipp:

Probier mal die Schokolade durch Sultaninen zu ersetzen, oder durch Heidelbeeren, oder Haselnüsse, oder Himbeeren, oder gedörrte Aprikosen, oder Kirschen, oder, oder...

Lass Deiner Fantasie und Deinem Geschmack freien Lauf!

Und so gehst Du vor:

-  Alle Zutaten zuerst abwiegen und vorbereiten.
-  Die Eier und den Zucker in einer Schüssel schaumig rühren.
-  Das Mehl und das Backpulver musst Du durch ein feines Sieb sieben, damit keine Knollen mehr sind.
-  Die Butter musst Du leicht erwärmen, um sie flüssig zu machen.
-  Mische dann die Eier-Zucker-Mischung mit dem Mehl und der flüssigen Butter. Der Teig muss geschmeidig und dickflüssig sein.
-  Mische dann die Schokoladen-Splitter unter den Teig.
-  Fülle die Masse in Papier-Kapseln oder noch besser in Silikon-Formen.
-  Schiebe die Muffins in den vorgeheizten Ofen bei 180°C während ca. 20 Minuten.
-  Die Muffins kannst Du in einer Blech- oder Plastik-Dose mehrere Tage aufbewahren (wenn sie nicht vorher aufgegessen sind...).

