



Muffins mit Schokostückchen

(12 Stück)



Arbeitszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

250 g	Bio-Weizenmehl (Typ 405)
2 gestr. TL	Bioreal Bio-Backpulver
130 g	Bio-Zucker
1 Pck.	Bio-Vanillezucker
1 Prise	Meersalz
200 g	weiche Bio-Butter oder Bio-Margarine
4	Bio-Eier
150 g	Bio-Schokolade, grob gehackt



Zubereitung



- 1 Backofen bei Ober-/Unterhitze auf etwa 180 °C und bei Heißluft etwa auf 160 °C vorheizen.
- 2 Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig schlagen.
- 3 Das Mehl mit dem Bioreal Bio-Backpulver mischen und im Wechsel mit den Eiern unter die Buttermasse rühren.
- 4 Schokostücke (2 EL zurückbehalten) kurz unterrühren.
- 5 Papierförmchen in einer Muffinbackform verteilen.
- 6 Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen.
- 7 Übrige Schokolade gleichmäßig aufstreuen.
- 8 Form auf dem Rost auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und ca. 25 Min. backen.
- 9 Die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.