



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

200 g Schokolade, zartbitter
100 g Butter
100 g Backzucker
1 TL Vanillezucker
2 Stk. Eier
2 Stk. Eidotter
45 g Mehl

Mein persönlicher Tipp

Als Weihnachtsdessert mit Staubzucker bestreuen und mit köstlichem Weichselkompott und Vanilleeis servieren.:

Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Quellen:

- Elisabeth Heidegger: *Privatrezept*

Weihnachtsmuffins

Zubereitung

- Die Schokolade mit der Butter in Stücke teilen und bei niedriger Temperatur unter Rühren langsam schmelzen lassen.
- Gut auskühlen lassen.
- Den Zucker, Vanillezucker, Eier und Dotter einige Minuten schaumig schlagen.
- Das Mehl und die gut ausgekühlte Butter-Schokolademasse vorsichtig und langsam unter die Eiermasse heben.
- 14 Muffinförmchen auf ein Blech stellen.
- Die Masse in einen Spritzsack füllen und die Muffinförmchen gleichmäßig 2/3 befüllen.
- Im vorgeheizten Backrohr ca. 18 Minuten bei 180 °C backen.