

#### 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

## Weihnachtsmuffins



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Elisabeth Heidegger: *Privatrezept*