

Schokomuffins

aus: Jutta Grimm, Vollwert-Muffins, pala Verlag

150g Weizen
100g Zartbitterschokolade
3 EL Kakao
 $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
1TL Natron
1 Prise Salz
1 Ei
100g Rohrzucker
100ml Öl
100ml Milch

Den Weizen fein mahlen. Die Zartbitterschokolade auf einer groben Küchenreibe raspeln. Mehl, Kakao und Schokoraspel in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron und Salz mischen.

In einer zweiten Schüssel Ei, Rohrzucker, Öl und Milch gut verrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und kurz durchrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

Den Teig in die Muffinformen füllen. Bei 175°C etwa 15 Minuten backen. Die Muffins einige Minuten ruhen lassen und aus den Formen nehmen.

Tipp: Die Muffins einfach so essen oder aber für alle Schokoladenfans noch extra mit Schokoladenguss überziehen. Man gönnt sich ja sonst nichts!

Guten Appetit