

Sophies

Schmelzmallow-Schokoladenmuffins

für 24 Muffins

ZUTATEN:

450 g Mehl
100 g Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver (6 TL = 1 Pck.)
Eine Prise Salz
240 g Zucker
200g weiße Schokolade
100g weiße Marshmallows
4 Eier
500 ml Milch
180g Butter

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Zucker miteinander vermischen. Schokolade und Marshmallows zerkleinern.
3. Die Eier, Milch und Butter miteinander verquirlen und mit dem Mehlgemisch zu einem Teig rühren.
4. Muffinform vorbereiten und einfetten: 1 EL Teig in jede Vertiefung geben, darauf kommt mittig die Schokolade und 3/4 der Marshmallows. Den restlichen Teig darüber geben.
5. Die restlichen Marshmallows mittig auf den Teig setzen und leicht andrücken.
6. Für ca. 20 Minuten backen und gut abkühlen lassen.