

# Schoko-Muffins

Ihr habt Lust mal etwas zu naschen, aber nicht immer nur das Gleiche? Dann macht euch meine Lieblingsmuffins nach. Sie schmecken saulecker und Spaß beim Machen hat man auch und den wünsche ich in diesem Sinne auch.  
Marvin :)

## Zutaten für ca. 32 Muffins:

500 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Butter/Margarine  
4 Eier  
100 g Backkakao  
100 g Schokoraspeln oder Schokotropfchen  
400 ml Wasser  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker

Zunächst gebt ihr das Mehl, den Zucker, die Butter, die Eier, sowie Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel und verrührt dieses und gießt dabei 200ml von dem Wasser dazu.

Nun den Kakao dazu geben und darüber das restliche Wasser verteilen, damit es beim langsamen Verrühren nicht so sehr staubt. Solltet ihr nicht so die Schokofreaks sein wie ich, lasst den Kakao weg und gebt an dieser Stelle nur die Schokoraspeln dazu, dann habt ihr leckere Straciatellamuffins.

Wenn man nun die Rührstäbe des Mixers aus dem Teig hebt, sollte dieser von den Stäben fließen.

Den Backofen auf 180° bei Unter- und Oberhitze vorheizen, währenddessen Muffinförmchen auf einem Blech oder wie auf dem Bild in die Formen verteilen.

Mit 2 Löffeln immer etwas Teig in die Förmchen füllen, so dass diese zu 2/3 gefüllt sind.

Nun ca. 15-20 min backen, Ich nutze immer einen hölzernen Schaschlikspieß um zu schauen ob der Teig durch ist, Dieser darf nämlich nicht mehr am Holz haften, wenn man den Spieß wieder aus dem Muffin zieht.

Die Muffins etwas auskühlen lassen und dann aus dem Blech heben. Das geht am besten, wenn man vorsichtig mit einem Messer unter die Muffins hebt.

Die abgekühlten Muffins könnt ihr nun einfrieren, dann halten sie noch ein Weile und wenn ihr mal einen essen wollt, dann schiebt ihr ihn für 60 Sekunden in die Mikrowelle.

Wenn ihr wollt, könnt ihr die Muffins auch noch mit Schokolade glasieren und darüber noch Streusel oder Krokant geben.

Wie auch immer eure Muffins jetzt aussehen, ich hoffe sie schmecken euch genau so gut wie mir immer.

Euer Marvin

