

Schokotropfen – Muffins

Zutaten:

200 g Mehl
150 g brauner Zucker
100 ml Sonnenblumenöl
100 g Schokoladentropfen
2 Eier
4 EL Joghurt
2 TL Backpulver
½ TL Natron
100 g Vollmilchkuvertüre



Zubereitung:

- Die Eier schaumig schlagen.
- Joghurt, Zucker und Öl unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Natron und Schokoladentropfen vermischen.
- Mischung schnell unter die Eiermasse rühren.
- Teig in die Muffinförmchen füllen.
- Bei 200° C etwa 20 – 25 Minuten backen.
- In der Form (Förmchen) etwas abkühlen lassen.
- Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen.
- „Muffinköpfe“ in die Kuvertüre tauchen.