

Rezept

Kuhfleckenmuffins

Ein Rezept von Kuhfleckenmuffins, am 24.01.2025

Zutaten

3 Eier	200 g weiche Butter
200 g Zucker	200 g Mehl
2 EL Kakaopulver	100 g weiße Kuvertüre
100 g Zartbitterkuvertüre	12 Papierbackförmchen oder Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinblech mit 12 Mulden (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen oder einfetten.
2. Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren. Das Mehl nur kurz untermischen. In jede Muffinmulde 1 EL Teig einfüllen. Unter den restlichen Teig das Kakaopulver mischen. Den Schokoteig auf den weißen Teig in die Mulden setzen. Nicht glatt streichen! Muffins im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen. Etwas abkühlen lassen.
3. Die weiße Kuvertüre in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Kuvertüre mit einem Kaffeelöffel als Kuhflecken auf die Muffins setzen, antrocknen lassen. Dann die Zartbitter-Kuvertüre bei kleiner Hitze schmelzen und als Kuhflecken zwischen die weißen Kleckse setzen. Trocknen lassen.