

Muffins with a Surprise

Ingredients

dry

- 300 g flour
- 180 g (cane) sugar
- 3 tsp baking powder
- 4 tbsp / 30 g cocoa powder
- ½ tsp salt

moist

- 150 ml rapeseed oil or apple puree
- 250 ml water
- 2 handfuls / berries, deep-frozen or fresh about 200-250 g
- 12 pieces / 50 g dark chocolate (60% cocoa or more)

Method

Mix all the dry ingredients.

Then add the moist ingredients and stir thoroughly.

Distribute one dollop of chocolate mixture each into a muffin tin for 12 muffins so that the bottom is covered about 1-2cm.

Then place some berries and a piece of chocolate (can also be chopped if you like) into each mould and add the remaining chocolate mixture on top.

Put the whole load into the oven and bake at 180 degrees fan for about 25 minutes.

Source: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2024181328218702/Muffins-mit-Ueberraschung.html>

Muffins mit Überraschung

Zutaten

- 300 g Mehl
- 180 g (Rohr-)Zucker
- 3 TL Backpulver
- 4 EL / 30 g Kakaopulver
- 1/2 TL Salz
- 150 ml Rapsöl oder Apfelmus
- 250 ml Wasser
- 2 Handvoll / Beeren, TK oder frisch ca. 200-250 g
- 12 Stück / 50 g Zartbitter-Schokolade (60 % Kakao oder mehr)

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.

Dann die flüssigen Zutaten hinzugeben und ordentlich verrühren.

Je einen Klecks Schokoteig in einer 12er-Muffinform verteilen, sodass der Boden gute 1-2 cm bedeckt ist. Dann in jede Form ein paar Beeren und ein Stück Schokolade (kann man auch zerhacken, wenn man möchte) hinein geben und den restlichen Schokoteig darüber geben.

Das Ganze in den Backofen schieben und bei 180 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2024181328218702/Muffins-mit-Ueberraschung.html>