

Schokoladige Versuchung oder Schoki-Kinder-Muffins

Sehr saftig, super schnell und einfach, zum Backen mit Kindern geeignet

Alle Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel vermengen, den Teig auf 20 Muffinförmchen aufteilen und bei 180°C Ober-Unterhitze für 15 - 20 Minuten (je nach Ofen) backen.

Dann für 10 Minuten abkühlen lassen.

In der Zeit die Schokolade schmelzen lassen und die restlichen Zutaten vermengen und unterrühren bis eine glatte Masse entsteht. Mit einem Pinsel auf die noch etwas warmen Muffins streichen und je nach Anlass dekorieren.

Schmeckt auch toll noch heiß aus dem Ofen mit einer Kugel Vanilleeis!



Zutaten für 1 Portionen:

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.
Ruhezeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: ca. 3.069

Für den Teig:

60 g Margarine
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
2 EL, gehäuft Kakaopulver, zum Backen
2 EL, gehäuft Kakaopulver (Nesquik, Kaba o. Ä.)
200 g Mandel(n), gemahlen
3 große Ei(er)
90 g Magerquark

Für den Guss:

25 g Kuvertüre, weiß
25 g Kuvertüre, Vollmilch
30 ml Milch
20 g Butter

Quelle: www.chefkoch.de