

Backmischung für die Herstellung von Schokoladenkastenkuchen oder -muffins mit einer ausgesprochen saftigen Krume. Lediglich die Zugabe von Wasser und Öl ist erforderlich. Sowohl der Teig als auch damit bereitetes Gebäck ist gefrierfest.

Grundrezept

Schoko-Muffin-Backmischung	1000 g
Wasser	435 g
Pflanzliches Öl	250 g

Zubereitung

- Backmischung mit den flüssigen Zutaten vermischen und 1 Minute auf niedriger Schaltstufe verrühren.
- 6 Minuten auf mittlerer Stufe weiterrühren.
- Nach Belieben weitere Zutaten hinzufügen.
- Jeweils ca. 75 g Teig in die mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.
- 30 Minuten backen bei 185 - 195° C.

Rezeptvariationen

- **Double Chocolate Muffins** - 160 g Raspelschokolade unter den Teig rühren
- **Schoko-Kirsch-Muffins** - 160 g kandierte Kirschen unter den Teig rühren
- **Schoko-Pistazien-Muffins** - 100 g gehackte Pistazien unter den Teig rühren. Die Muffins vor dem Backen mit gehackten Pistazien bestreuen. Die fertigen Muffins nach dem Abkühlen mit geschmolzener Schokolade bzw. Schokoglasur dekorieren.



Double Chocolate Muffins



Schoko-Kirsch-Muffins



Schoko-Pistazien-Muffins