

# schnelle Schoko Muffins mit weichem Kern

## Ihr braucht dazu:

- ✓ 120ml Milch
- ✓ 200g Dinkel Vollkornmehl
- ✓ 30g Kakao (Backkakao)
- ✓ 2 TL Backpulver
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 110g Zucker
- ✓ 2 Eier
- ✓ 125g weiche/flüssige Butter
- ✓ 2 große EL Nutella



## Und so geht's:

Die weiche/flüssige Butter und den Zucker mit einem Mixer schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakao, Backpulver und der Prise Salz vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Zucker-Mischung langsam einrühren. Danach die Eier in den Teig mixen und zum Schluss noch 2 große EL Nutella untermengen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Entweder auf ein Backblech die Silikon-Muffin-Förmchen stellen, oder Ihr könnt auch ein Muffin-Backblech nehmen und es mit Papier-Muffin-Förmchen auslegen und diese ca. bis zur Hälfte mit dem Teig befüllen.

**TIPP:** wer es noch „schokoladiger“ mag, der gibt einen 1 EL Teig in die Backform, dann 1 EL Nutella und danach wieder 1 EL Teig - schmeckt SUUUUPER LECKER!!!

Die Muffins dann ca. 10 - 15 Minuten backen (hängt vom Rohr ab, und wie weich Ihr sie wollt!)

Gutes



Gelingen! 🍩