

## Schokoladen-Muffins

### >>> Zutaten (für 12 Muffins)

Menge	Beschreibung
150 g	Butter
250 g	Mehl
2 gehäufte TL	Backpulver
150 g	Blockschokolade
2 Päckchen	Bourbon Vanillezucker
2	Eier
200 g	Crème Fraîche
100 g	Zucker

### >>> Zubereitung



Zuerst die Schokolade hacken. Dazu die Schokolade in eine Tüte geben und mit einem Hammer zerkleinern.



Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren. Dann nacheinander Eier und Crème Fraîche dazugeben und verrühren. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver vorab vermischen und dann in den Teig unterrühren. Zum Schluss die zerkleinerte Schokolade unter den Teig geben.



Den Teig auf das mit Backförmchen vorbereitete Backblech verteilen.



Das Backblech in den mit 160°C vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) geben und ca. 20 Minuten backen. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn der Teig nicht mehr am Stäbchen hängen bleibt, sind die Muffins fertig.