



Bariotto

BARILOTTO'S SCHOGGI MUFFINS

BARILOTTO'S SCHOGGI MUFFINS



Zutaten

für ca. 12 Stück

250g	Mehl
3-4EL	Barilotto's Cappuccino Likör
30g	Kakaopulver
1TL	Natron
1 Päckli	Vanillezucker
1TL	Backpulver
120g	Butter
1 Prise	Salz
100g	Zucker
165ml.	Milch
185g	Zartbitterschokolade
2	Eier

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinbackblech mit Papiermuffinformen auslegen. Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron, dem Kakaopulver und dem Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Die Butter schmelzen und mit Staubzucker, Milch, Eiern und Vanillezucker zu den trockenen Zutaten geben. Zwei Drittel der gehackten Schokolade sowie Cappuccino Likör unterheben. Den Teig in die Muffinförmchen verteilen und die restlichen Schokostückchen auf den Muffins verteilen. Die Schokomuffins auf der mittleren Schiene bei 180° ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen! Bei den Schokomuffins darf aufgrund der Schokostücke etwas Schokolade auf dem Stäbchen sein.

„Ä guete Gnuss“ wünscht
das Barilotto-Team