



Barilotto



SCHOKOLADEN-EIERLIKÖR
MUFFINS

SCHOKOLADEN-EIERLIKÖR MUFFINS



Zutaten

150g	Mehl
40g	Kakao
0.5 TL	Natron
0.5 TL	Backpulver
	kleine Prise Salz
50g	Butter
100ml	Buttermilch
1	Ei
80g	Zartbitteschokolade
125g	Zucker
25ml	Barilotto's Eierlikör

Heizen Sie den Ofen auf 200° C vor. Die Butter lassen Sie schmelzen und schlagen sie anschliessend Zucker und Ei schaumig - Buttermilch und Eierlikör unterrühren. Kakao, Mehl, Natron, Backpulver und Salz nun vermischen und unter die Buttermasse heben. Die Schokolade grob hacken und zwei Drittel davon unter den Teig rühren.

Diesen nun in eine Muffinform geben und mit der restlichen Schokolade bestreuen.

Nach 20 Minuten Backzeit sind die Schokoladen-Eierlikör-Muffins fertig.

„ Ä guete Gnuss“ wünscht das
Barilotto-Team