

REGIONAL & HANDGEMACHT

Saftiger Zitronenkuchen

Zutaten

Zutaten für 9 große
oder 12 kleine Muffins
(passend für ein Muffin-Blech)

FÜR DEN TEIG

2 Eier
130 g Zucker
1 EL Vanillezucker
80 ml neutrales Öl (zum Beispiel
Sonnenblume)
140 ml Milch
60 g Zartbitterschokolade (zum
Schmelzen)
1 Prise Salz
200 g Mehl
20 g Back-Kakao
2 TL Backpulver
80 g Schokoladenstücke

FÜR DIE GLASUR

40 g Zartbitterkuvertüre
eine Handvoll Krokant



Zubereitung

Zuerst die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen. Währenddessen die 60 g Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Trockene Zutaten, also Mehl, Back-Kakao, Salz und Backpulver in einer Schüssel miteinander vermengen.

Flüssige Schokolade, Öl und Milch mit einem Schneebesen in die Ei-Zucker-Mischung rühren und diese dann (ebenfalls mit einem Schneebesen) unter die trockenen Zutaten heben.

Teig in den Förmchen verteilen, Schokostücke hinzugeben und die Schoko-Muffins bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln, Krokant darauf streuen, fertig!

Zubereitungszeit (ohne Backzeit): 20 Minuten / Backzeit: circa 25 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Die Schoko-Muffins sind so saftig, dass sie mindestens vier Tage lang frisch und fluffig schmecken. Am besten im Kühlschrank aufbewahren.