

# Muffins mit Überraschung

## Zutaten

- 300 g Mehl
- 180 g (Rohr-)Zucker
- 3 TL Backpulver
- 4 EL / 30 g Kakaopulver
- 1/2 TL Salz
- 150 ml Rapsöl oder Apfelmus
- 250 ml Wasser
- 2 Handvoll / ca. 200-250 g Beeren, TK oder frisch
- 12 Stück / 50 g Zartbitter-Schokolade (60 % Kakao oder mehr)

## Zubereitung

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.

Dann die flüssigen Zutaten hinzugeben und ordentlich verrühren.

Je einen Klecks Schokoteig in einer 12er-Muffinform verteilen, sodass der Boden gute 1-2 cm bedeckt ist. Dann in jede Form ein paar Beeren und ein Stück Schokolade (kann man auch zerhacken, wenn man möchte) hinein geben und den restlichen Schokoteig darüber geben.

Das Ganze in den Backofen schieben und bei 180 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2024181328218702/Muffins-mit-Ueberraschung.html>

# Muffins mit Überraschung

## Zutaten

- 300 g Mehl
- 180 g (Rohr-)Zucker
- 3 TL Backpulver
- 4 EL / 30 g Kakaopulver
- 1/2 TL Salz
- 150 ml Rapsöl oder Apfelmus
- 250 ml Wasser
- 2 Handvoll / ca. 200-250 g Beeren, TK oder frisch
- 12 Stück / 50 g Zartbitter-Schokolade (60 % Kakao oder mehr)

## Zubereitung

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.

Dann die flüssigen Zutaten hinzugeben und ordentlich verrühren.

Je einen Klecks Schokoteig in einer 12er-Muffinform verteilen, sodass der Boden gute 1-2 cm bedeckt ist. Dann in jede Form ein paar Beeren und ein Stück Schokolade (kann man auch zerhacken, wenn man möchte) hinein geben und den restlichen Schokoteig darüber geben.

Das Ganze in den Backofen schieben und bei 180 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2024181328218702/Muffins-mit-Ueberraschung.html>

