

Zutaten für ca. 10 Muffins:

- 125 g **Butter** vom Bauern - nebenan derena Kua, weiche
- 150 g Zucker
- 1 PCK **Faire Trade** - Vanillezucker
  
- 2 ST **Hühnerei** – vom **freilaufenden Huhn „Tiroolensis“** –  
muss nit unbedingt Bio sein ☺
  
- 200 g **Faire Trade - Schokolade** mind. 70%
  
- 200 g **Mehl**, glatt – BIO vom Oberland (Tirol)
- 4 EL **Faire Trade - Kakaopulver**
- 1 PR Salz
- 2 TL Weinsteinbackpulver
  
- 175 ml **Milch** vom Bauern - nebenan derena Kua

Herstellung:

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
2. Eier unterrühren.
3. Zartbitterschokolade grob hacken.
4. Ofen auf 180 °C vorheizen.
5. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen.
6. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren.
7. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.
8. Die Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen.
9. Mit einem Eisportionierer den Teig auf die Förmchen verteilen.
10. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen.
11. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min backen.

Guten Appetit!

