

Eierlikör-Schoko- Muffins

Für den Teig: 2 Eier,
125g Butter od. Margarine
125g Zucker
125g Dinkelmehl Type 630
1/2 Päckchen Backpulver
1/8l Eierlikör
1EL Schokoladenraspeln
75g Zartbitterkuvertüre
25g weiße Kuvertüre

Für die Form: etwas Butter od. Margarine

Muffinform ausfetten, kühl stellen. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas 3-4)vorheizen. Eier schaumig schlagen. Mit Fett und Zucker glatt rühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und untermischen. Eierlikör und Schokoladenraspeln untermischen. Die Vertiefungen der Form zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen. Die Muffins 15 bis 20 Min. backen. Die Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen. Muffins dunkel überziehen, etwas antrocknen lassen, mit weißer Kuvertüre garnieren.