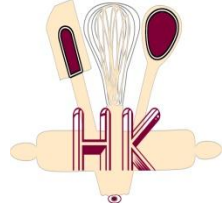


Supersoftmuffins



Für 24 normalgroße Muffins (Zwei 12-er Muffinbleche) oder 12 große Muffins in Tulpenpapierförmchen. Maß: Ein 250 ml-Becher (z.B sauberer Joghurtbecher)

Zutaten:

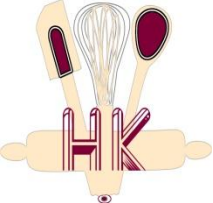
- 3 Becher glattes Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- Prise Salz
- 1 TL Schale einer unbehandelten Zitrone
- 140 g zimmerwarme Butter
- 1 3/4 Becher Zucker
- 2 große Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 1/2 Becher Joghurt oder Buttermilch
- 1 Becher Schokodrops oder kleingeschnittene Zartbitterschokolade
- 1/2 Becher Schokodrops oder kleingeschnittene Zartbitterschokolade für oben drauf
- Nach Wunsch Nutella zum Füllen



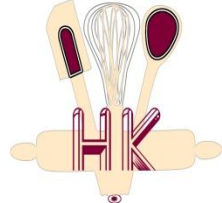
Wer kein Schokofan ist, kann diese Muffins auch mit Obst machen, zum Beispiel Himbeeren oder Blaubeeren. Wem die Menge zu viel ist, einfach halbieren!

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C vorheizen. Papierförmchen verteilen für 24 normale Muffins. Ihr müsst also zwei Mal backen, wenn ihr nur ein Muffinblech habt, oder ihr verwendet Tulpenförmchen, wie ich unten auf den Bildern. Dann habt ihr 12 große Muffins.
- Schokolade klein hacken oder fertige Drops verwenden. In einer Schüssel alle trockenen Zutaten vermischen (Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zitronenschale).
- In einer zweiten mixt ihr die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig. Ihr gebt einen Löffel Joghurt dazu, um die Masse leichter zu mixen. Wenn die Masse cremig ist, gebt ihr die Eier einzeln dazu, dann den Vanillezucker und mixt alles nochmals gut durch.
- Reduziert die Rührgeschwindigkeit und gebt abwechselnd die trockenen Zutaten und Joghurt hinzu. Kurz vermischen und mithilfe eines Teigschabers die Schokolade hinzufügen.
- Die Förmchen zuerst mit einem Löffel Teig füllen, dann einen kleinen Löffel Nutella (wenn gewünscht) in die Mitte geben und dann wieder einen Löffel Teig oben drauf setzen. Jeweils 3/4 der Förmchen sollten gefüllt sein. Danach noch ein paar Schokodrops obendrauf geben.
- Bei 200°C zuerst 6 Min backen (damit später eine schöne Kruste entsteht) und dann auf 190°C reduzieren und noch 15 - 20 min backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.



Supersoftmuffins



Za 24 muffina normalne velicine (2 pleha za muffine) ili 12 muffina u kosaricama oblika tulipana (veliki). Mjera: salica od 250 ml (nprj. od jogurta)

Sastojci:

- 3 salice glatkog brasna
- 1 kaskica praska za pecivo
- 1/2 kaskice sode bikarbone
- prstohvat soli
- 1 kaskica naribane limunove korice
- 140 g omeksalog putera
- 1 i 3/4 salice secera
- 2 velika jaja
- 1 vanilin secer
- 1 i 1/2 salica jogurta ili mlacenice
- 1 salica cokoladnih kapljica ili nasjeckane tamne cokolade
- 1/2 salice nasjeckane mlijecne cokolade za vrh
- i po zelji Nutelle



Ko nije ljubitelj cokolade, moze ove muffine praviti sa vocem kao sto su malina i borovnica. Kome je mjera prevelika, samo je preplovite!

Priprema:

- Pecnicu zagrijte na 200°C. U kalup za muffine stavite papirnate kosarice. Za otprilike 24 muffina normalne velicine. Znaci ako imate samo jedan pleh za muffine (za 12 komada), morate 2 puta peci ili pravite velike kao ja na slici. Onda cete imati 12 komada. Cokoladu nasjeckajte na sitne kockice.
- U posudi pomijesajte suhe sastojke - brasno, prasak za pecivo, sodu i sol, te naribanu koricu limuna. U drugoj posudi miksajte omeksali maslac i secer i dodajte jednu kasiku jogurta da se lakse miksa. Kada smjesa postane kremasta dodajte jedno po jedno jaje i vanilin secer, dobro promiksajte nakon svakog dodavanja.
- Smanjite mikser pa naizmjenicno dodajte pripremljene suhe sastojke i jogurt. Kratko promiksajte na najmanjoj brzini dok se sve ne poveze. Pomocu spatule umijesajte nasjeckanu cokoladu. Kosarice napunite prvo do sredine, stavite kaskicu nutelle ako zelite i pokrijete ih opet sa malo smjese tako da 3/4 kosarica budu pune. Posuti nasjeckanom cokoladom.
- Muffine pecite 6 minuta na 200°C (da dobiju lijepu koru), pa smanjite na 190°C i pecite jos 15 - 20 min. Izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohlade i posuti secerom u prahu.