Schokolade Muffins

Hallo!
An manchen Tagen brauchen Herz und Nerven Schokolade. Kennt das irgendwer nicht? Kann ich mir nicht vorstellen.
Also habe ich heute Schokolade Muffins gebacken.



Würde man nach dem Wetter gehen müsste es eher ein Fruchteis sein. Wir haben gerade Temperaturen über 20 Grad und der Herbst spielt seine schönsten Farben. Nur leider sind wir momentan alle bzw. zu Hause gefesselt - krankes Kind.
Also hoffe ich, dass das Wetter noch länger so bleibt und wir noch ein paar Spaziergänge unternehmen können, mit den Füßen durch dicke Blätterhaufen streifen und das Rauschen dieser genießen. Das gefällt nicht nur den Kids sondern mir auch. Ich glaube, dafür ist bzw. wird man nie zu alt.



Schokolade Muffins

Zutaten für ca. 14 Stück

250 g Zucker
3 Eier
100 ml Öl
1 Pkg. Vanillezucker
6 EL ungesüßtes Kakaopulver
8 EL warmes Wasser
350 g Mehl
10 g Backpulver
150 g Sauerrahm (Schmand)
100 g Zartbitterschokolade

zur Verzierung:

50 g Zartbitterschokolade
4-5 Stk. kandierte Kirschen
karamellisierter Streuzucker

Zucker mit den Eiern verrühren. Öl zugeben und alles schaumig schlagen.
Das Kakaopulver mit dem warmen Wasser glattrühren. Zusammen mit dem Vanillezucker zu der Eimasse geben und unterheben.
Mehl mit Backpulver mischen und eßlöffelweise unter die Masse heben.
Sauerrahm (Schmand) unterrühren.
Die Zartbitterschokolade grob hacken und unter den Teig heben.
Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen bzw. können stabilere Förmchen auch ohne Muffinblech verwendet werden.
TIPP: keine Förmchen zur Hand - aus Backpapier Quadrate von 10x10 cm ausschneiden. Mit den Backpapierförmchen das Muffinblech auskleiden. Ich habe es dieses Mal auch so gemacht (siehe Fotos).
Den Teig in die Förmchen füllen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.
Abkühlen lassen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad oder Mikrowelle (aufpassen, das die Schokolade nicht verbrennt) schmelzen. Die kandierten Kirschen in Stücke schneiden. Die Muffins mit der geschmolzenen Schokolade verzieren und mit den Kirschen belegen. Mit dem karamellisierten Zucker bestreuen.



Wenn man die Zartbitterschokolade wirklich nur grob hackt, hat man nach dem Backen noch Schokostückchen im Muffin – mein Herz schlägt höher.

Da ich bzw. wir ja momentan “Hausarrest” haben, werde ich morgen mal meine Kerzenbestände prüfen. Im Herst und Winter könnten wir schon ein paar Kerzen brennen. Sehr gerne auch mit Duft. Mal schauen, ob ich mein “Kerzenlager” auffüllen muss?

Seit Ihr auch Kerzenfanatiker?



Ich hoffe, Euch geht es allen gut, nicht krank und genießt den wunderbaren Herbst.

