

SCHNELLE SCHOKOMUFFINS OHNE EI

SCHNELLE SCHOKOMUFFINS OHNE EI

Vor einiger Zeit habe ich euch ja [an dieser Stelle](#) schon mein Grundrezept für schnelle Muffins ohne Ei verraten – diesmal hat es auch endlich die Schokovariante auf den Blog geschafft. Das war schon der zweite Anlauf mit Schokomuffins ohne Ei, im ersten Versuch habe ich auf Backkakao gesetzt und die Muffins waren zwar lecker, hatten aber leider eine sehr bröselige Konsistenz... und wenn ich selbst das Gefühl habe, dass das Ganze beim nächsten Mal besser werden muss, dann kommt das Rezept natürlich auch nicht auf den Blog. Diesmal hat aber alles gepasst, die Muffins sind toll aufgegangen und auch beim Abkühlen in Form geblieben. Sie haben eine leicht knusprige Haube und sind innen drin wunderbar weich und luftig ohne das sie schon beim anschauen zerbröseln. Vegan sind sie übrigens auch noch, aber das ist ja bei mir eher ein Zufallsbefund da wir ja aus Allergiegründen für den kleinen Mann ohne Ei backen müssen. Super schokoladig sind die Muffins übrigens auch – habe ich das schon erwähnt?!



ZUTATEN FÜR 9 SCHOKOMUFFINS OHNE EI:

125g Zucker

175g Weizenmehl

2 TL Weinsteinbackpulver

100ml Rapsöl

100g Zartbitterschokolade

175ml Mineralwasser mit Kohlensäure

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen – er muss heiß sein sobald der Teig fertig ist!

In einem kleinen Topf oder einer kleinen Pfanne das Öl und die klein gehackte Schokolade langsam erwärmen. Umrühren bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

Zucker, Mehl, Backpulver und die geschmolzene Schokolade in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Das Mineralwasser dazu geben und den Teig sofort auf hoher Stufe verrühren. Wie schon bei den Basismuffins darf man sich hier nicht erschrecken, der Teig wirkt sehr dünn – aber das ist in Ordnung. Das Muffinblech* mit Papierförmchen bestücken und jeweils 2 EL Teig in jedes Förmchen geben.

Das Muffinblech auf mittlerer Schiene für 20 Minuten in den Ofen schieben. In dieser Zeit den Ofen nicht öffnen und am Ende die Stäbchenprobe machen. Die fertigen Muffins abkühlen lassen...



Wer möchte kann die Schokomuffins ohne Ei natürlich noch mit Kuvertüre und Deko verzieren.



Die Schokoladenmuffins sind natürlich an sich schon lecker, am besten schmecken sie aber wenn ihr sie mit einem Glas kalter Milch serviert.

Greift zu und lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!