



## Muffins mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**   
ca. 25 Min.

**Wartezeit:**   
ca. 15 Min.

### Zutaten Für 12 Stück

75 g Zartbitterschokolade  
6 kinder Riegel  
100 g Butter  
2 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
120 g Mehl (Type 405)  
20 g Kakao  
½ Pck. Backpulver  
100 ml Milch (3,5 %)

### Utensilien:

Topf, Herd, Schüsseln,  
Handrührgerät  
(Schneebeesen), Sieb,  
Spritzbeutel,  
Muffinförmchen,  
Muffinblech, Backofen

### Nährwerte:

Portionen: 12  
Pro Portion: 61 g  
Pro Portion: 242 kcal

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Zartbitterschokolade und 2 kinder Riegel hacken. Wasser in einem Topf erhitzen und gehackte Schokolade und kinder Riegel zusammen mit Butter in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Schokoladen-Butter-Gemisch etwas abkühlen lassen und anschließend Eier, Zucker und Vanillezucker hinzufügen.

#### 2. Schritt:

Mehl, Kakao und Backpulver miteinander vermischen und in den Teig sieben. Milch hinzugeben und verrühren. Muffinförmchen in ein Muffinblech legen und mit einem Spritzbeutel die Förmchen bis zur Hälfte mit dem Teig befüllen. Die übrigen kinder Riegel in die einzelnen Elemente teilen und jeweils zwei Elemente in den Teig drücken. Anschließend die Förmchen mit dem Teig auffüllen.

#### 3. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200° C / Umluft: 175 ° C). Die Muffins auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.