

## Double Chocolate XL - Muffins

**Material:** Muffinblech, Muffinförmchen

**Zeitlicher Aufwand (ohne Backen):** 15 Minuten

**Menge:** ca. 12 XL – Muffins oder 24 kleine

### Zutaten

2 Eier, 1 Eigelb

1 Prise Salz

1 TL. Vanilleextrakt

240g Zucker

120 ml Sonnenblumenöl

340g Schmand

250g Weizenmehl Typ 405

90g Backkakao

2 TI Backpulver

0,5 TI Natron

300g gemischte Schokodrops (je 150g Zartbitter und Vollmilch)



### Zubereitung

1. Backofen auf bei 190 Grad Celsius Umluft vorheizen.
2. Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5 Minuten schaumig schlagen. Dann das Sonnenblumenöl und den Schmand nacheinander hinzufügen und unterrühren.
3. Die trockenen Zutaten mischen, sieben und in mehreren Portionen hinzugeben. Die Schokoladendrops unterheben und den Teig mit einem Eisportionierer 2/3 in die Muffinförmchen füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Celsius Umluft 12 Min. backen, danach auf 170 Grad Celsius zurückstellen und weitere 10-20 Min. backen (je nach Ofen variiert die Backzeit und ein Faktor ist auch die Höhe der Muffins).
5. Meine XL-Muffins waren insgesamt 34 Min. drin. Die kleinen Muffins sind nach insgesamt 15-20 Min gut.
6. Stäbchenprobe nicht vergessen, dürfen noch leicht weich sein.

### Mein persönlicher Tipp:

Mit einem Eisportionierer lassen sich die Muffins besonders gut und gleichmäßig füllen.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥