

Schnelle Schokomuffins mit Weichseln

Zutaten:

100 g Butter
100 g dunkle Schokolade (mind. 60%)
100 g Rohrzucker
2 Eier
2 gehäufte EL glattes Mehl
80 g Weichseln, entkernt und halbiert



Zubereitung:

Die in Stücke geteilte Schokolade und die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Den Zucker und die Eier mit einem Schneebesen unterrühren.

Das Mehl einrühren.

Ganz zum Schluss die Weichseln unterrühren.

Bei 200 Grad im Backofen backen. Je nach Größe der Muffins 9-10 Minuten (Minimuffins), 13-15 Minuten (normal große Muffins).