



Verwen Muffins Chocolade

8 stuks    Wat bakervaring gewenst up to 15 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
cupcake-/muffin bakvorm

Voor de chocolade muffins:

1 pak Dr. Oetker Verwen Muffins
Chocolade met Pure & Witte
Chocolade stukken
90 g boter of margarine
2 eieren
50 ml water

1 Zo maak je de chocolade muffins:

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is.
Haal de bakplaat uit de oven en plaats de muffinvormpjes hierop.
Verwarm de oven voor

2 Beslag bereiden:

Klop de boter met de mixer zacht. Doe de muffinmix, de eieren en het water (50 ml) in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het geheel daarna op de middelste stand in een halve minuut tot een glad beslag (niet luchtig kloppen). Voeg de stukken chocolade toe (houd een eetlepel achter voor decoratie) en meng dit met een lepel door het beslag. Verdeel het beslag met twee eetlepels of een ijsbolletjestang over de muffinvormpjes. Verdeel de achtergehouden stukken chocolade over de muffins en strooi ook de bijgeleverde decoratie over de muffins (zorg ervoor dat er geen decoratie op de bakplaat valt, dit gaat verbranden).





3 Bakken:

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de chocolade muffins in ca. 19 minuten gaar. De muffins zijn gaar als je met je vinger licht op de chocolade muffin drukt en deze terugveert (let op: de decoratie is heet).

Elektrische oven: 190 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: ongeveer 19 Minuten

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Voor extra volle muffins bak je de muffins in een muffinbakblik



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)