




MJPics Fotografie

*Schnelle Schoko-Muffins  
mit Marmeladenfüllung* 



## Schoko-Muffins mit Marmelade ... lecker mit fruchtigem Touch

### Rezept für leckere 12 Schoko-Muffins mit Marmeladenfüllung

Backofen vorheizen auf 170° Ober/Unterhitze

- 100 g Mehl Type 405
  - 100 ml Rapsöl
  - 100 ml Vollmilch 3,5%
  - 2 TL Backpulver (gestrichen)
  - 1 EL Kakaopulver
  - 100 g Zucker
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 2 Eier mittlerer Größe
  - 50 g Schokolade zartbitter
  - 12 TL Erdbeermarmelade oder Marmelade nach Eurer Wahl
1. Die [\\*Muffinform](#) gut einfetten oder Papierförmchen reinlegen
  2. Die Schokolade raspeln und beiseite stellen
  3. Das Mehl mit dem Backpulver und der geraspelten Schokolade in einer Schüssel vermischen
  4. Die Eier, das Rapsöl, Zucker, Milch, Kakaopulver und Vanillezucker mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine kurz auf niedrigster Stufe vermischen, dann auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren
  5. Mehl-Backpulver-Schoko Mischung unterheben
  6. Den Teig bis zur Hälfte gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen füllen, je ein TL Marmelade darauf geben und den restlichen Teig wieder gleichmäßig auf die Förmchen verteilen
  7. Die Muffinform auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 20 Min. backen

♥ Viel Spaß beim Backen und genießen ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite [www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)