

Schoggichüechli aus dem Elsass

Zutaten (Die Menge ergibt in mittelgrossen Papierförmchen ca. 20 Muffins):

150 g Butter schmelzen
200g dunkle Schoggi schmelzen
4 Eier
200g Zucker
100 g Mehl (es kommt kein Backpulver dazu!)

Zubereitung:

Butter und Schokolade bei kleiner Hitze in einer Pfanne langsam schmelzen.
Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren.
Geschmolzene Butter und Schokolade begeben.
Mehl darunterziehen.

Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

In Muffinförmli füllen (ich stelle Papierförmli in mein Muffinblech).
15 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen backen.

Die Muffins halten sich sicher 5 Tage lang frisch (bei uns werden sie meistens nicht so alt!).

