



schnelle Muffins mit Schokolade

Zutaten:

- 125 g Margarine
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste,
oder 1 Pck Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Zartbitter- oder
Vollmilchschokolade
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 180 ml Milch



Zubereitung:

- Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Eier unterrühren. Schokolade grob hacken.
- Mehl, Salz und Backpulver zugeben und alles gut verrühren.
- gehackte Schokolade unterheben
- Mit dem großen Portionierer den Teig auf 12-15 Förmchen verteilen.
- Die Hälfte der Muffins auf ein Gitter geben und für ca. 20 Minuten im AirFryer – "bake" nacheinander backen.
- **TIPPS**
 - Du kannst auch beide Gitter gleichzeitig in den Airfryer geben (ein Gitter ganz oben – eines fast ganz unten). Bitte entferne hier vorher das Schutzgitter für die Heizspirale oben – das stört sonst oft beim entnehmen der Gitter. Wenn du beide Gitter auf einmal backst bitte nach der Hälfte der Backzeit (beim ersten Piepton) die Gitter tauschen.
 - Du kannst die Muffins selbstverständlich auch im Ofen backen. 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Min wäre da die passende Zeitangabe.

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>