## Schokomuffins mit Schokofüllung

- Für 12 Muffins
- 75g Margarine (oder einfach Butter sind wir doch ma ehrlich)
- 75g Feinstzucker (oder einfach Zucker...)
- 2 Eier
- 120g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 75g Zartbitterschokolade
- A bissel Puderzucker

Alles Zusammenrühren (bis auf den Puderzucker und die Schokolade), die Hälfte (!) in die Förmchen (runterdrücken damit der Boden bedeckt ist), Schokolade in 12 exakt gleich große Stücke teilen (<a href="https://de.wikipedia.org/wiki/Euklidische Geometrie">https://de.wikipedia.org/wiki/Euklidische Geometrie</a>). In jedes Förmchen ein Stückchen, den restlichen Teig drauf und bei 190°C backen (OU).