

# Schoko-Muffins

---

- 75 g Schokolade, zartbitter
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 7 St Vollmilchschokolade

# Zubereitung

---

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und schmelzen. Zucker, Mehl und die beiden Eier zufügen und gut vermengen.

Eine Silikon-Muffin-Form auf ein Rost stellen und füllen. Bei Verwendung einer Metall-Form diese zuvor einfetten.

Jeweils ein Stück Vollmilkschokolade in die Mitte des Teiges geben und etwas hineindrücken.

**Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.**