

## Muffins mit Schokokern



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
	Schiebe einen Gitterrost in die mittlere Schiene des Backofens und stelle 160°C im Umluftbetrieb ein.	Backofen, Gitterrost
	Stelle alle Zutaten und Geräte bereit. Mache das Handrührgerät startklar, indem du die Rührbesen richtig einsteckst. Achte auf die Markierungen! Miss	Handrührgerät mit Rührbesen
125g Zucker	im Messbecher und schütte ihn in die Rührschüssel. Gib	Messbecher, Rührschüssel
1 P. Vanillinzucker	dazu. Schlage	
3 Eier	jeweils über einer Tasse auf, lass das Eiklar in die Tasse laufen, gib das Eigelb in die Rührschüssel. Rühre Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig. Miss	1 Tasse
1/8l Öl (=125ml)	ab, gieße es in die Rührschüssel, miss ebenso	Messbecher
50ml lauwarmes Wasser	ab und gieße es zu. Verrühre alles. Wiege	
180g Mehl	in einer Schüssel ab, gib	Waage, Schüssel
½ P. Backpulver	zum Mehl und siebe die Mehlmischung. Rühre diese dann portionsweise unter den Teig.	
	Gib die 3 Eiklar in einen Rührbecher. <i>Spüle die Rührbesen. Es darf kein Fett dran sein, sonst wird er Eischnee nicht fest!</i> Nun schlage die Eiklar zu steifem Eischnee. Fülle den Eischnee in die Rührschüssel und hebe ihn vorsichtig unter den Teig. Setze	Rührbecher, Teigschaber
12 Papier- oder Silikonförmchen	in das Muffinblech. Fülle die Förmchen zur Hälfte mit Teig. Packe	Muffinblech
12 Mini-Nougateier	aus und setze je ein Schokoei in ein Förmchen. Verteile nun den restlichen Teig. Die Eier sollen mit Teig bedeckt sein. Gib das Blech in den Ofen. Backzeit: 20 Minuten.	
	Nimm die Muffins mit 2 Teelöffeln aus ihren Mulden und setze sie zum Auskühlen auf ein Kuchengitter. Verziere sie nach Belieben.	

1 Packung Schokotropfen	in den Teig und rühre kurz um(Nr.3). Setze	
12 Papierförmchen	in ein Muffinblech (Nr.4). Verteile den Teig gleichmäßig auf die Förmchen (Nr.1 und 2). Schiebe die Muffinform auf den Gitterrost im Backofen. (Nr.3) und schau auf die Uhr. Nimm die Muffinform nach 20 Minuten mit zwei Topflappen aus dem Herd und stelle sie auf den Herd. (Nr.4)	12 Papierförmchen, Muffinblech, 2 Topflappen