

Die leckersten Muffins der Welt

Zutaten:

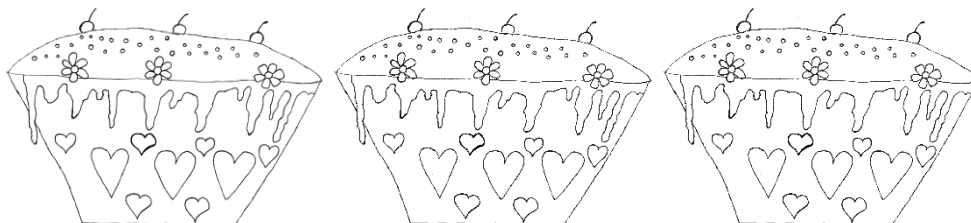
280 gr. Mehl
 1 TL Natron
 1 TL Salz
 250 gr. weiche Butter
 240 gr. Zucker
 2 Eier
 200-300 gr. Schokolade (gehackte Schokolade oder Chocolate Chips oder Chocolate Chunks oder Schokotröpfchen – ganz nach Geschmack Vollmilch, Zartbitter, weiße Schokolade)

Wie Ihr es macht:

Butter und Zucker mit dem Handmixer 3 Minuten schaumig rühren.
 Die Eier nach und nach hinzugeben und weitere 3 min rühren.
 In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz mischen und anschließend zur Buttermischung geben und mit einem Löffel unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Auf keinen Fall (!!) einen Handmixer hierfür verwenden und das Rühren mit dem Löffel nicht übertreiben. Der Teig ist perfekt, wenn gerade so kein Mehl mehr zu sehen ist.
 Nun vorsichtig die Schokolade unterheben.
 Ein Backblech mit zwei Lagen Backpapier auslegen.
 Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.
 Mit zwei Esslöffeln kleine Teighäufchen (pro Blech 9 Cookies) auf das Backpapier geben. Sie sollen gleich groß sein, damit sie gleichmäßig backen. Beim Backen laufen sie auseinander und bilden Kreise.
 Nun die Cookies 10-13 min backen, bis sie goldbraun sind.
 Die Cookies sind noch extrem weich, wenn man sie aus dem Backofen holt - das ist aber normal. Bitte nicht gleich vom Blech nehmen, sondern erst abkühlen lassen. Beim Abkühlen sind die Cookies anfangs noch leicht gewölbt, fallen dann aber nach ein paar Minuten ein und bilden dabei diesen leckeren weichen Kern – außen sind sie dann Knusprig und innen saftig.

Tipp:

Statt Schokolade kann man beliebige andere Zutaten unterheben, z.B. M&Ms oder getrocknete Früchte (diese aber bitte etwas kleinhacken).



Das Rezept hätte Familie Just für uns gebacken. DANKE! Illustriert hat es Lina. Auch DANKE!