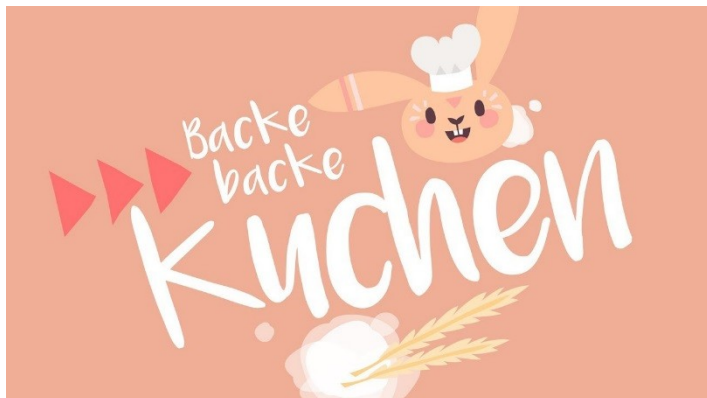




Projekt Schulkinder am 05.06.2025

Heute backen wir **Johannas** Lieblingsrezept.

Es hieß auf die Schüsseln, fertig los für: **Schokomuffins mit flüssigem Kern**

Die Zutaten für den Boden:

225g Mehl	50g Kakaopulver
3 TL Backpulver	1/8 TL Salz
120 g Zucker	2 Eier
250g Schlagsahne	6 EL Öl
90g Schokolade	



Backzeit:

Ca. 20 Minuten auf 200° Ober- und Unterhitze (gut vorheizen)

Backvorgang:

1. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Die Hälfte des Teigs in 12 Muffinformen geben.
3. Schokolade in die Mitte der Muffins stecken.
4. Den restlichen Teig über die Schokolade geben.
5. Tipp: Lauwarm serviert schmecken die Muffins besonders gut.