

Bitterorange - Schokoladen - Muffins aka 'London-Muffins'

http://www.changpuak.ch/Rezepte/Muffins_Orange_Schokolade.php

Zutaten :

(24 Stück)

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 1/4 TL Salz
- 500 g Bitterorangen-Marmelade
- 250 g (Block-) Schokolade
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier (53 g+)
- Puderzucker (Dekoration)



*erstmalig publiziert am : 12.01.2012
auf www.changpuak.ch*

Zubereitung :

Die Butter und Schokolade in einem Kochtopf schmelzen. (Kleine Stufe !!!).

Zucker und Salz zugeben und darin auflösen.

Schliesslich die übrigen Zutaten hinzufügen und mit einem leistungsfähigen Mixer (Handrührgerät) zu einem glatten Teig mixen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. (Umluft)

Ein Muffin-Backblech mit Papierförmchen bestücken und diese dann mit dem Teig zu etwa 90% füllen.

Während 25 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mit Puderzucker überziehen.

