

## SCHOKORASPEL-MUFFINS

### Zutaten (für ca. 15 Stück)

- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g weiche Butter
- 2 Eier
- 250ml Milch
- 300g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100g Schokoraspeln, zartbitter



### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Zucker, Vanillezucker, Butter und Eier schaumig rühren. (TM 30 Sek. auf Stufe 4)
3. Restliche Zutaten dazugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. (TM 15 Sek. auf Stufe 5)
4. Danach die Schokoraspeln mit dem **Mix'n Scraper Schaber** unterrühren und mit dem **großen Edelstahl-Portionierer** (ca. 3 EL) die **Muffinform Deluxe** befüllen (kein einfetten nötig). Die Muffin-Mulden je zu 2/3 befüllen.

**Backzeit:** ca. 25 – 30 Minuten  
**180°C Ober-/Unterhitze**  
**auf der mittleren Schiene**

**Tipp:** Um die Beschichtung der Muffinform zu schonen, leer bleibende Mulden beim Backen zu 2/3 mit Wasser füllen!

TM = bei Zubereitung mit dem Thermomix