



Sjoko-rom muffins

ca. 12 - 16 stykker



Enkel

up to 40 Min.



Ingredienser:

Muffinsdeig:

100 g smør
150 g mørk sjokolade
2 dl sukker
1 ss Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
2 egg
1 dl sterk kaffe
1 ts romaroma
3 dl hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
0,5 ts Dr. Oetker Natron

Topping:

3 dl fløte
ca. 2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
etter smak
mørk sjokolade , hakket

1 Muffinsdeig:

Smelt smør og sjokolade på svak varme i en kasserolle. Visp egg, sukker og vaniljesukker hvitt og luftig. Tilsett avkjølt kaffe og romaroma. Bland hvetemel, bakepulver og natron og vend inn i deigen. Tilsett sjokoladesmøret og rør forsiktig om.

Fordel deigen i muffinsformer og stek på i 175 grader i ca. 20 minutter. La muffinsene avkjøles.

2 Topping:

Dekorer muffinsene med pisket krem og hakket sjokolade like før servering.

