

Vanille-Schoko-Muffins aus dem Varoma



© Vanille-Schoko-Muffins aus dem Varoma - Rezepte mit Herz



60 Min, + Wartezeit



leicht



8-9

Schnell gemixt, super saftig und im Varoma gebacken - wie Brownies!

Leckerer Kuchen aus dem Varoma. Schnell und einfach vorzubereiten und suuuuper saftig - das ist eines unserer Lieblings-Rezepte!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Vollmilch-Schokolade doer Kuvertüre
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	80 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	20 g	Milch
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	200 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	10 g	Backkakao
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Herunterschieben. Zucker, Vanillezucker, Butter, Milch und Eier zugeben und 15 Sek./Stufe 5 mixen.
2. Restliche Zutaten zugeben, 10 Sek./Stufe 5 mixen. Teig in leicht gefettete Silikon-Muffinförmchen (z.B. die **WunderCups von Wundermix**) geben. Mit Klarsichtfolie abdecken und in den Varomabehälter stellen.
3. Mixtopf spülen. 1000 g Wasser einwiegen. Varoma aufsetzen, verschließen und 50 Min./Varoma/Stufe 2 dämpfen.
4. Muffins vollständig abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Förmchen lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp 1: Muffins mit Gefrierbeutel statt Klarsichtfolie abdecken: Den kann man später weiter verwenden.

Tipp 2: Silikonförmchen leicht einfetten. Die Muffins sind ähnlich weich wie Brownies und lassen sich so besser lösen.

Alternative: Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Muffins im heißen Ofen ca. 15–20 Min. backen. Sie werden dann aber nicht so schön weich und saftig.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 275 kcal, 5 g E, 11 g F, 40 g KH