



Fotos Markus Mack

# WILDE WEIHNACHT

VON WILDREBELL MARKUS MACK



## DESSERT

# Schoko-Muffin vom Grill

### ZUTATEN (4 P.)

- > 100 g Zartbitter-Schokolade
- > 75 g weißer Zucker
- > 75 g brauner Zucker
- > 1 TL Vanillezucker
- > 150 g weiche Butter
- > 3 Eier
- > 300 g Mehl
- > 1 Pck. Backpulver
- > 250 ml Milch

### ZUBEREITUNG

- > Muffinblech mit 12 Förmchen auslegen und den Grill (in unserem Fall haben wir einen Traeger-Pelletgrill für etwas Holzfeueraroma verwendet) auf 180 °C vorheizen.
- > Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- > Die Butter mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und ebenfalls gut unter schlagen.
- > Geschmolzene Schokolade unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren.
- > Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und ca. 20 min backen.
- > Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

