

Muffin (deutsch) | Маффин (russisch)/(bulgarisch) | Kek (türkisch) | babeczki (polnisch) | مافن (arabisch)

ZUTATEN

12 Muffins

125 g weiche Butter | 125 г мягкого масла | 125 г меко масло | 125 gram yumusak tereyagi | 125 gramów miękkiego masła | 125 جرام زبدة

150 g Zucker | 150 г сахара | 150 г захар | 150 gram şeker | 150 gramów cukru | 150 جرام سكر

1 Pck. Vanillezucker | 1 пачка ванильного сахара | 1 опаковка ванилова захар | 1 paket vanilya şekerleri | 1 opakowanie cukru waniliowego | 1 علبه سكر الفانيليا

2 Eier | 2 яйца | 2 яйца | 2 yumurta | 2 jajka | 2 بيض

200 g Zartbitterschokolade | 200 г темного шоколада | 200 г черен шоколад | 200 gr bitter çikolata | 200 gramów gorzkiej czekolady | 200 جرام شوكولاته داكنة

200 g Mehl | 200 г муки | 200 г брашно | 200 gram un | 200 gramów mąki | 200 غ دقيق

4 EL Backkakaо | 4 столовая ложка Какао для выпечки | 4 супени лъжици какао за печене | 4 yemek kaşığı kakao | 4 łyżki kakao do pieczenia | 4 ملاعق كبيرة كاكاو الخبز

1 Prise Salz | 1 щепотка соли | 1 щипка сол | 1 tutam tuz | 1 szczypta soli | 1 رشه ملح

2 TL Backpulver | 2 чайные ложки пищевой соды | 2 чаени лъжички сода за хляб | 2 çay kaşığı kabartmatoru | 2 łyżeczki sody oczyszczonej | 2 ملاعق صغيرة من صودا الخبز

175 ml Milch | 175 мл молока | 175 мл мляко | 175 ml süt | 175 ml mleka | 175 مل حليب



ZUBEREITUNG

- 1. 125 g weiche Butter** mit **150 g Zucker** und **1 Pck. Vanillezucker** verrühren.
- 2. 2 Eier** unterrühren.
- 3. 200 g Zartbitterschokolade** grob hacken.
- 4. 200 g Mehl** mit **4 EL Kakaopulver**, **1 Prise Salz** und **2 TL Backpulver** vermischen.

5. Mehlmischung mit **175 ml Milch** zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren.
6. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.
7. Muffinblech mit Förmchen auslegen
8. Den Teig auf die Förmchen verteilen.
9. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen.
10. Im vorgeheizten Ofen (180 Grad) ca. 25 Min backen.

