Sauerländer Berge

Dieses leckere Rezept haben wir in einer Tourismusbroschüre des Sauerlands entdeckt: Sauerlänger Berge. Was das ist? Leckere, saftige Schokomuffins!

Portionen: 6 Stück
Vorbereitung: 15 min
Zubereitung: 20 min
Zeit gesamt: 35 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für die Muffinform:

- Etwas zimmerwarme Butter
- Etwas Mehl

Zutaten für die Sauerländer Berge:

- 40 g Zartbitterkuvertüre
- 40 g Vollmilchkuvertüre
- 40 g weiße Kuvertüre
- 125 g Mehl Type 405
- 15 g Kakaopulver
- ¾ TL Backpulver
- ¼ TL Backnatron
- 60 g zimmerwarme Butter
- 60 g Zucker

© WDR 2019

- Salz
- 2 Eier
- ¼ TL Vanillepaste
- 50 g saure Sahne
- 50 ml starker Kaffee

Besondere Utensilien:

- Muffinform
- Elektrisches Handrührgerät

Zubereitung:

- **Für die Sauerländer Berge** die Muffinform dünn mit etwas weicher Butter ausfetten und bemehlen, dabei das überschüssige Mehl abklopfen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Alle Kuvertüresorten fein hacken – Vorsicht, nicht zu fein!
- Mehl, Kakaopulver und Backnatron in eine Schüssel sieben.
- Butter, Zucker und eine Prise Salz mit den Quirlen des elektrischen Handrührgeräts schaumig rühren.
- Eier einzeln unterrühren.
- Vanillepaste unterrühren.
- Schließlich erst die Mehlmischung, dann die saure Sahne und den Kaffee unterrühren.
- Je einen Esslöffel der gehackten Kuvertüre abnehmen und in einem Schälchen mischen.
- Restliche Kuvertüre mit einem Teigspatel unter den Teig heben und den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.
- Mit der zurückbehaltenen Kuvertüre bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.
- Muffinform aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost zehn Minuten abkühlen lassen.
- Sauerländer Berge vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen. Dann genüsslich verputzen – **Mahlzeit!**

© WDR 2019