

## Zutaten für 12 Jumbo- oder 24 normal große Muffins

400 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)  
1 TL Backpulver (= 5 g)  
1 TL Natron (=5 g)  
Prise Salz  
etwas Vanillepulver, Vanilleextrakt oder 1 Pkg. Vanillezucker

280 ml Milch  
1 EL Instantkaffee (optional)  
100 g Kakaopulver

280 g braunen Zucker  
300 g Sauerrahm/Saure Sahne auf Zimmertemp.  
180 ml Sonnenblumenöl  
2 Eier Gr. M, auf Zimmertemp.

350 g gehackte Zartbitterschokolade oder Schoko-Chunks  
+Schokodrops oder gehackte Schokolade zum Bestreuen



### Zubereitung:

- 1) Heißt den Backofen auf 200°C O/U Hitze vor. Verteilt die Papierförmchen in den Mulden der Backform: entweder 24 klassische für normal große Muffins (2 Muffinbleche voll) oder 12 Tulpenförmchen für Jumbomuffins.
- 2) Vermischt die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Vanille).
- 3) Erhitzt die Milch und rührt zügig den Kaffee und das Kakaopulver ein. Danach gebt ihr die restlichen Zutaten in der oben angeführten Reihenfolge dazu, unter ständigem Rühren.
- 4) Gebt die feuchten Zutaten unter ständigem Rühren zu den trockenen dazu und verrührt sie kurz miteinander. Hebt die gehackte Schokolade unter und verteilt die Masse in den Förmchen. Befüllt sie zu 2/3 mit Teig. Bestreut sie zusätzlich mit etwas Schokolade und backt sie.  
Jumbomuffins: 7 min bei 200 Grad, dann weitere 20-25 min bei 190 Grad.  
Klassische Muffins: 5 min bei 200 Grad, dann weitere 15-20 min bei 190 Grad.
- 5) Danach Stäbchenprobe machen, auskühlen lassen und genießen.

**Tipp:** Luftdicht verpackt und im Kühlschrank gelagert sind sie eine Woche haltbar, bei Zimmertemp. ca. 3 Tage. Wenn ihr sie aus dem Kühlschrank genommen habt, lasst sie auf Zimmertemp. kommen oder gebt sie für 30-40 Sekunden in die Mikrowelle.

## Sastojci za 12 jumbo ili 24 mafina obične veličine

400 g glatkog brašna (u AT tip W480, u D 405)  
1 kašičica praška za pecivo (= 5 g)  
1 kašičica sode bikarbone (=5 g)  
prstohvat soli  
malo vanilije u prahu, ekstrakta ili 1 vanilin šećer

280 ml mlijeka  
1 kašika instant kafe (opcionarno)  
100 g kakaa

280 g smeđeg šećera  
300 g kiselog vrhnja/pavlake na sobnoj temp.  
180 ml suncokretovog ulja  
2 jaja vel. M, na sobnoj temp.

350 g nasjeckane tamne čokolade ili komadića čokolade  
+čokoladne kapljice ili sjeckana čokolada za posipanje



### Priprema:

1) Zagrijte rernu na 200°C g/d grijači. Rasporedite papirne košarice po kalupu za mafine za 24 klasičnih mafina (2 puna kalupa) ili 12 košarica u obliku tulipana za jumbo mafine (kao što ih pravim u videu).

2) Pomiješajte suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, so, vaniliju).

3) Zagrijte mlijeko i brzo umiješajte kafu i kakao. Zatim dodajte ostale sastojke u gore navedenom redoslijedu, neprestano miješajući.

4) Dodajte mokre sastojke u suhe uz stalno miješanje. Miješajte samo, dok se sve ne sjedini. Umiješajte sjeckanu čokoladu i sipajte smjesu u kalupe. Otprilike 2/3 košarice napunite tijestom pa pospite sa još malo čokolade.

Mafine pecite:

Jumbo mafini: 7 minuta na 200 stepeni, zatim još 20-25 minuta na 190 stepeni.

Klasični mafini: 5 min na 200 stepeni, pa još 15-20 min na 190 stepeni.

5) Zatim provjerite čačalicom da li su gotovi, ostavite da se ohlade i uživajte u fenomenalnom ukusu.

**Savjet:** Hermetički spakovani i čuvani u frižideru, ostat će svježi i do sedmicu dana a na sobnoj temperaturi 3 dana. Kad ih izvadite iz frižidera, ostavite ih na sobnoj temperaturi ili ih zagrijte u mikrovalnoj jedno 30-40 sekundi.