



## TRIPLE CHOC MUFFINS

ca 20 Stück

Muffinblech

Zutaten	Ingredients
280g Mehl	<b>2 cups flour</b>
75g Backkakao	<b>3/4 cups cocoa powder</b>
2 1/2 TL Backpulver	<b>2 1/2 tsp baking powder</b>
1/2 TL Natron	<b>1/2 tsp baking soda</b>
1/2 TL Salz	<b>1/2 tsp salt</b>
250g Zucker	<b>1 1/4 cups sugar</b>
3 Eier	<b>3 eggs</b>
300g Schmand	<b>1 1/4 cups sour cream</b>
55g geschmolzene Butter	<b>1/4 cup melted butter</b>
80ml Sonnenblumenöl	<b>1/4 cup vegetable oil</b>
1 Päckchen Instantespresso	<b>2 tsp instant coffee</b>
1 TL Vanilleextrakt	<b>1 tsp vanilla extract</b>
200g Zartbitter-, Voll- und weiße Schokolade	<b>1 cup dark, milk and white chocolate</b>
100g Walnüsse	<b>1 cup walnuts</b>
+ Honig	<b>+ honey</b>
+ Wasser	<b>+ water</b>

## Zubereitung

1. Ofen auf 220°C Ober/Unterhitze heizen und Muffinblech mit großen Muffinförmchen auslegen
2. Butter schmelzen und abkühlen lassen
3. Mehl, Kakao, Espressopulver, Backpulver, Natron und Salz zusammen sieben und Zucker dazurühren
4. Eier, Schmand, Öl, Vanilleextrakt und abgekühlte flüssige Butter aufschlagen
5. die trockenen Zutaten hinzufügen und nur noch mit einem Schaber vermischen (nicht überschlagen)
6. die Schokolade zerkleinern und unter den Teig heben
7. Walnüsse grob hacken und in eine Pfanne bei mittlerer Hitze geben mit Honig und ein wenig Wasser und karamellisieren
8. ebenfalls unter den Teig heben und mit einem großen Eisportionierer in die Muffinförmchen füllen
9. für drei Minuten bei 220°C backen und danach die Hitze auf 180°C reduzieren und 15 min weiterbacken

## Instructions

1. heat oven to 425°F and line muffin pan
2. melt butter and let cool off a little
3. sieve all dry ingredients and stir in sugar
4. beat eggs, sour cream, oil, vanilla extract and melted butter together
5. fold in dry ingredients carefully (don't overmix)
6. chop chocolate and fold in
7. chop walnuts, place them in a pan on medium heat with honey and water and caramelize
8. fold into batter as well and using a big ice cream scoop, fill muffin pan
9. bake for 3 minutes at 425°F and reduce heat after that to 350°F and bake another 15 min

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**