Muffins met je favoriete chocolade

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Muffins Naturel
2 Stuk(s) Ei
90 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Water
150 g (gram) Chocolade
1 Zakje(s) Dr. Oetker Duo Glazuur Choco

Keukenspullen

Muffin bakvorm
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Zorg ervoor dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats het muffinblik hierop. Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 170°C).

2. Mufffinbeslag maken

Doe de **Dr. Oetker Cupcakes Basismix (1 pak)**, de **eieren (2 stuks)**, **zachte boter (90 g)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag.

Snijd je **favoriete chocolade (150 g)** in kleine stukjes. Verdeel 2/3e van de chocolade door het beslag. Spatel dit goed door en verdeel het beslag over de muffinvormpjes. Verdeel de restjes chocolade hierover.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de muffins in ca 20 min gaar en goudbruin.

3. Favoriete chocolademuffins decoreren

Breng water aan de kook en giet dit een kom. Leg vervolgens de **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** in de kom gedurende 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft. Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af en giet voorzichtig het vloeibare glazuur in streepjes over de afgekoelde muffins.