

# Vorkoster | Rotwein-Muffins

---

## Zutaten für 9 – 12 Muffins:

- 250 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 6 Eier
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 Tafeln dunkle Schokolade
- Etwas Puderzucker
- ½ Tasse Rotwein (ca. 0,25 Liter)

## Zubereitung:

Schokolade raspeln (Sie können auch fertige Schokoladenraspel verwenden).

Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver. Trennen Sie die Eigelbe vom Eiweiß und rühren Sie das Eiweiß in einer separaten Schale zu Eischnee. In eine andere Schüssel geben Sie das Eigelb mit Butter, Zucker und Rotwein. Schlagen Sie das Ganze schaumig. Das Mehlgemisch unterrühren, dann Schokolade und Eischnee unterheben.

Mengen Sie alles nochmal gut durch und geben den Teig dann in Muffin-Förmchen geben. Stellen Sie die Förmchen bei 180 °C in den vorgeheizten Backofen. 20 – 25 Minuten backen lassen.

Bestäuben Sie die Muffins nach Belieben nach dem Abkühlen mit Puderzucker.