

## Schoggichüechli aus dem Elsass

**Zutaten** (Die Menge ergibt in mittelgrossen Papierförmchen ca. 20 Muffins):

150 g Butter schmelzen  
200g dunkle Schoggi schmelzen  
4 Eier  
200g Zucker  
100 g Mehl (es kommt kein Backpulver dazu!)

### **Zubereitung:**

Butter und Schokolade bei kleiner Hitze in einer Pfanne langsam schmelzen.  
Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren.  
Geschmolzene Butter und Schokolade begeben.  
Mehl darunterziehen.

Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

In Muffinförmli füllen (ich stelle Papierförmli in mein Muffinblech).

15 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen backen.

Die Muffins halten sich sicher 5 Tage lang frisch (bei uns werden sie meistens nicht so alt!).

