

Choklادتarta

Schwedischer Schokoladenkuchen (auch für Muffins)

Zutaten:

1. Teil:

- 100g Butter
- 2 EL Kakao
- ½ dl Wasser

2. Teil:

- 2 Eier
- 2 dl Zucker

3. Teil:

- 3 dl Mehl
- 1 TL Backpulver

Nur für Muffins:

- Förmchen
- Äpfel

Zubereitung:

1. Den 1. Teil in einem Topf aufkochen
2. Den 2. Teil in einer Schüssel schaumig rühren
3. Den 1. Teil in die Schüssel dazugeben und verrühren
4. Den 3. Teil vorsichtig unterrühren
5. **Für den Kuchen:** Alles in eine Kastenform geben

Für die Muffins:

- Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden (etwa halbe Spaltengröße)
- Apfelstückchen in die Förmchen verteilen
- Gut einen EL Teig pro Förmchen dazugeben

Ofeneinstellung (Muffins):

Backofen: 175 Grad

Backzeit: 50 min (20-25 min bei Muffins)

Guten Appetit! :)