Weißer Schokoladen Muffin

600 g weiße Schokolade

580 g Mehl

6 EL Backpulver (gestrichen)

1 Priese Salz

300 g Butter

300 g Zucker

6 st Eier

600 ml Vollmilch

Backofen auf 180° vorheizen. Förmchen mit Butter und Zucker ausstreichen. Mehl Packpulver und Salz vermischen.

Butter in einer Schüssel flüssig machen und mit Zucker Milch und Eiern nach und nach mischen.

Das Eiergemisch und die Schokostückchen unter das Mehl mischen.

In die Förmchen geben und ca. 20 Minuten backen