

REZEPT FÜR SCHWARZ-WEISSE MUFFINS



SCHWARZ-WEISSE MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 125 g Doppelrahmfrischkäse
- 170 g SweetFamily Unser Feinster
- Mark von 1/4 Vanilleschote
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Kakao
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei (M)
- 250 ml Buttermilch
- etwas Fett oder Papierförmchen für das Muffinblech



4461

ZUBEREITUNG

258

Kcal

Pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

31

Gramm

Kohlenhydrate

11

Gramm

Fett

1. Frischkäse, 30 g Zucker und Vanillemark kurz verrühren und kühl stellen.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Kakao und übrigen Zucker in einer Schüssel mischen. Öl, Ei und Buttermilch verquirlen und zur Mehlmischung geben. Mit einem großen Löffel kurz unterziehen, so dass der Teig gerade gebunden ist.
3. Die Hälfte vom Teig auf 12 gefettete oder mit Papierförmchen ausgekleidete Mulden eines Muffinblechs verteilen und jeweils eine leichte Vertiefung hineindrücken. Je ca. 1 TL Frischkäsecreme mittig darauf geben und mit übrigem Schokoteig bedecken. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus dem Blech lösen.

Tipp:

Am Backtag schmecken die frischen Muffins am besten. Wer sie nicht alle auf einmal vernaschen mag, kann sie nach dem Abkühlen auch einfrieren.