

REZEPT FÜR SCHWARZ-WEISSE MUFFINS



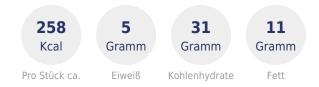
für 12 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

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



ZUBEREITUNG



- 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.