



### Gefüllte Schoko-Muffins (Muffins mit Frischkäsefüllung)

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

#### Rezept Zutatenliste

Zutaten für ca. 12 Stück:

-

150 g Frischkäse

-

1 1/2 EL Zucker

-

1 Pck. Vanillezucker

-

200 g Mehl

-

1 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

4 EL Kakaopulver

-

1 Ei

-



160 g brauner Zucker

-

100 ml Sonnenblumenöl

-

300 g Buttermilch

---

## Zubereitungsanweisung

### Zubereitung:

1. Der Backofen wird auf 180° C vorgeheizt. Das Muffinblech entweder eingefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt.
2. In einer kleinen Schüssel wird der Frischkäse mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig gerührt.
3. In einer weiteren Schüssel wird das Mehl mit dem Backpulver, Natron und Kakao vermischt.
4. Nun verquirlt man das Ei in einer großen Schüssel, gibt den braunen Zucker, das Öl und die Buttermilch hinzu und vermischt das ganze gut. Danach wird die Mehlmischung vorsichtig untergehoben.
5. Ein Viertel des Teiges in den Blechvertiefungen verteilen. Dann jeweils 1 TL Füllung daraufgeben und mit Teig auffüllen.
6. Die Muffins werden dann ca. 20 Minuten lang bei 160° C im Ofen gebacken.
7. Die Muffins aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Die Kuvertüre im Wasserbad unter Rühren schmelzen.
9. Die Muffins in die Kuvertüre tauchen und etwas antrocknen lassen, dann mit Schokostreusel verzieren.

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	10 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>	Deutschland	<b>Kosten pro Portion</b>	