

Erdbeer - Joghurt - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

FÜR DEN TEIG

280	Gramm	Mehl
150	Gramm	Erdbeeren
50	Gramm	Erdbeerschokolade
1/2	Teel.	Zimt
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
120	Gramm	Zucker
80	ml	Sonnenblumenöl
300	Gramm	Joghurt

FÜR DIE DEKOR

100	Gramm	Weißer Kuvertüre
6		Schöne Erdbeeren
		Außerdem: 12 Papier-Backförmchen

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Papier-Backförmchen in die Vertiefungen eines Muffins Backblechs setzen. Für den Teig die Erdbeeren waschen, die Stielansätze entfernen und die Früchte in kleine Stücke schneiden. Die Schokolade hacken.

Mehl, kleingeschnittene Erdbeeren, gehackte Schokolade, Zimt, Backpulver und Natron mischen. In einer großen Rührschüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, Öl und Joghurt dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und dann nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Den Teig in die Muffins Förmchen füllen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

Für die Dekor die ganzen Erdbeeren waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Auf jeden Muffin eine Erdbeerhälfte legen. Die Spitze des Gefrierbeutels abschneiden und die Kuvertüre im Zickzackmuster auf die Muffins spritzen.

(pro Muffin ca. 203 kcal / 853 kJ / 2,9 g Eiweiß / 10,1 g Fett / 17,8 g Kohlenhydrate)

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten