

Erdnuss - Schoko - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
4	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Rohrzucker
240	Gramm	Zartbittere Schokoladenchips
1		Ei
250	Gramm	Erdnussbutter mit Nüssen
2	Teel.	Erdbeermarmelade
60	Gramm	Butter, zerlassen
250	ml	Milch

Anleitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine 12er-Muffeinform mit Öl bepinseln. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker und Schokolade hinzugeben, dann eine Vertiefung in die Mitte drücken. Ei, Erdnussbutter, Marmelade, Butter und Milch verrühren und in die Mulde geben. Kurz miteinander verrühren. Die Mischung gleichmäßig auf die Formen verteilen und 20-25 Min. backen. Die Muffeins 10 Min. abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form stürzen.