

# Muffins mit Vanillefüllung

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜLLUNG*

---

1	Pack.	Vanillepudding
1/8	Ltr.	Milch
20	Gramm	Butter

## *FÜR DEN TEIG*

---

200	Gramm	Weizen
50	Gramm	Zartbitterschokolade
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Natron
1	Prise	Salz
1		Ei
100	Gramm	Rohrzucker
100	ml	Öl
100	ml	Milch

### Anleitung:

Den Vanillepudding laut Packungsanleitung mit der Milch zubereiten, so dass eine dickflüssige Creme entsteht. Die Butter dazugeben und weiterrühren, bis sie ganz geschmolzen ist und eine homogene Masse entsteht. Die Vanillecreme möglichst noch lauwarm verarbeiten. Den Weizen fein mahlen. Die Zartbitterschokolade auf einer groben Küchenreibe raspeln. Mehl und Schokoraspel in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Rohrzucker, Öl und Milch gut verrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und kurz durchrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Den Teig zur Hälfte in die Muffinformen füllen und jeweils einen TL Vanillecreme darauf setzen. Den restlichen Teig darauf geben. Die Muffins bei 175 C etwa 20 Minuten backen. Die Muffins einige Minuten ruhen lassen und aus den Formen nehmen.