

Schoko - Frischkäse - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

150	Gramm	Frischkäse
1 1/2	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1		/ 2 Teel. Natron
4	Essl.	Kakaopulver
1		Ei
160	Gramm	Brauner Zucker
100	ml	Neutrales Öl
300	Gramm	Buttermilch

FÜR DIE VERZIERUNG

200	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre Vollmilch Streusel
-----	-------	--

Anleitung:

Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. In einer weiteren Schüssel das Mehl, Backpulver, Natron und Kakaopulver vermischen. Das Ei in einer großen Schüssel aufschlagen und leicht verquirlen. Den braunen Zucker, das Öl und die Buttermilch hinzufügen und gut vermischen. Dann die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Ein Viertel des Teiges in den Muffinsformen verteilen. Dann jeweils 1 Teelöffel Füllung daraufgeben und mit Teig auffüllen. Backen bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten. Die kalten Muffins in die Kuvertüre tauchen und etwas antrocknen lassen, dann die Schokostreuseln bestreuen.