

## Schoko - Pfefferminz - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Vollmilchschokolade
200	Gramm	Frischkäse
3	Tropfen	Pfefferminzöl (Apotheke!)
2	Essl.	Puderzucker
250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
120	Gramm	Zucker
80	ml	Pflanzenöl
280	Gramm	Buttermilch

### Anleitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Schokolade in kleine stücke hacken. Für die Füllung 150 g Frischkäse mit Pfefferminzöl und Puderzucker verrühren.
3. Mehl mit Schokolade, Backpulver und Natron vermischen
4. Ei leicht quirlen, mit Zucker, Öl, Buttermilch und dem übrigen Frischkäse vermischen. Mehlmischung dazugeben
5. Hälfte vom Teig in die Förmchen, je 1 TL Frischkäse-Creme darauf und mit restlichem Teig auffüllen
6. 20-25 min backen