

## Schoko - Streusel - Muffin

Zutaten für: 12 Stück

150	Gramm	Frischkäse (z.B. Philadelphia Fitness)
1 1/2	Essl.	Zucker
1	Pack.	Bourbon-Vanillezucker
200	Gramm	Mehl (Type 405)
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
4	Essl.	Kakaopulver (z.B. Bensedorp)
1		Ei
160	Gramm	Brauner Zucker
100	ml	Neutrales Öl *)
		Ca 4-5 EL Joghurt (zB. LC1) **)
1/2	Tasse	Vollmilch **)
200	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
		Vollmilch-Schokostreusel
		Statt 100ml Öl können ca. 100g weiche Butter
		Verwendet werden
		Statt Joghurt und Milch können 300g
		Buttermilch verwendet werden; mit Joghurt
		Werden die Muffins jedoch lockerer!

### Anleitung:

Backofen auf 180C vorheizen Die Vertiefungen des Muffinsblechs mit Öl (oder Butter) einfetten. Alternativ können auch Backförmchen eingesetzt werden Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen Mehl sieben und mit Backpulver, Natron und Kakaopulver gut vermischen In einer weiteren Schüssel das Ei leicht verquirlen. Braunen Zucker, Öl, Joghurt und Milch hinzufügen und gut vermischen. Mehlmischung vorsichtig unterheben. 1/3 des Teiges in die Bleckvertiefungen einfüllen. Dann jeweils 1 Teelöffel Frischkäsefüllung in die Mitte daraufgeben und mit Teig auffüllen. Auf mittlerer Schiene im Backofen bei Umluft 160C 20-25 Minuten backen Muffins aus der Form heben und abkühlen lassen. Die Kuvertüre in Stückchen hacken und in einem Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Muffins in die Kuvertüre tauchen und mit Schokostreuseln dekorieren. Pro Stück etwa 1400 kJ/330 kcal