

# Yogurette - Erdbeer - Muffins

Zutaten für: 12 Portionen

		Für den Teig und die Verzierung:	
1	Pack.	(100g) Yogurette-Schokoriegel	(8 Riegel)
360	Gramm	Erdbeeren	
		Für den Teig:	
250	Gramm	Weizenmehl	
2 1/2	Teel.	Backpulver	
1/2	Teel.	Natron	
2	Essl.	Kakao	
1		Ei	
140	Gramm	Brauner Zucker	
80	ml	Pflanzenöl	
200	Gramm	Natur- oder Erdbeeryogurt	
75	ml	Schlagsahne oder Milch (z.B. mit Erdbeer-Geschmack)	
		Für die Verzierung:	
125	ml	Schlagsahne	
2	Essl.	Puderzucker	

## Anleitung:

Den Backofen auf 190°C (Umluft 170°C) vorheizen. Das Muffinblech einfetten, oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Yogurette-Riegel in kleine Stückchen schneiden. Die Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen. 12 kleine oder 6 große Erdbeeren für die Verzierung beiseite legen. Große Erdbeeren halbieren. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten (außer Zucker) und die Yogurette-Stückchen sorgfältig vermischen. In einer weiteren großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl, den Yogurt, die Schlagsahne und die Erdbeerstückchen hinzugeben und kurz verrühren. Zuletzt die trockenen Zutaten hinzufügen und vorsichtig unterheben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Den Teig in das Blech einfüllen. Bei 180°C (Umluft 160°C) auf mittlerer Schiebeleiste 20 bis 25 Minuten backen. Die Muffins im Blech 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Für die Verzierung die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und die Muffins mit Sahnetupfen verzieren. Je eine Erdbeere auf die Muffins setzen und mit Puderzucker bestreuen.