



Schoko-Muffins mit Schokolinsenfüllung



Zutaten

Für den Teig:

220 g	Mehl
1 TL	Backpulver
3 EL	Back-Kakao
120 g	weiche Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
80 g	Zucker, plus etwas mehr zum Ausstreuen
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
4-5 EL	Milch
100 g	Raspel-Schokolade, zartbitter

Für das Topping:

150 g	Butter, Zimmertemperatur
150 g	Puderzucker
200 g	Doppelrahmfrischkäse, Zimmertemperatur
	grüne Lebensmittelfarbe
15 TL	gelbe Mini-Schokolinsen

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2038 kJ, 487 kcal, 45,8 g Kohlenhydrate, 7,4 g Eiweiß, 31,2 g Fett, 128 mg Cholesterin, 1,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Dir fehlt noch das richtige Rezept für den St. Patrick's Day oder du hast einfach nur mega Lust auf leckere Muffins? Dann sind unsere Goldtop-Muffins genau das richtige für dich! Passend zum St. Patrick's Day füllen wir unsere Schoko-Muffins mit gelben Schokolinsen und toppen das Ganze noch mit einem grünen Frosting. Die Muffins schmecken nicht nur super lecker, sondern sorgen auch noch für einen richtigen Überraschungseffekt beim Reinbeißen! Probier's direkt aus!

Step 1:

Zuerst heizt du den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vor. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Back-Kakao mischen.

Step 2:

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit dem Handrührgerät dick schaumig aufschlagen. Dann die Eier nacheinander unterrühren, zwischendurch immer wieder mixen. Anschließend die Mehlmischung und die Milch unterrühren, bis sich alles zu einem gleichmäßigen Teig verbunden hat. Zum Schluss noch die Schokorasplend und eine Prise Salz unter den Teig heben.

Step 3:

Die Muffinmulden buttern und mit Zucker ausstreuen. Dann den Teig einfüllen und im Ofen ca. 25 Minuten lang backen. Die fertigen Muffins vollständig auskühlen lassen.

Step 4:

Für die Topping-Creme die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker mit dem Handrührer schaumig rühren. Anschließend den Frischkäse zügig unterrühren, dann mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Zum Schluss alles in einen Spritzbeutel füllen.

Step 5:

Die abgekühlten Muffins mit einem Löffel leicht aushöhlen und die kleinen gelben Schokolinsen hineinfüllen. Dann mit der grünen Frischkäse-Creme bedecken und bis zum Servieren kalt stellen.