

Muffins Rezepte

Black'n White Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Muffins, Pause, Süß

150 g	Frischkäse	1/2 Teel.	Natron
1	Pack. Vanillezucker	1	Ei
1	Essl. Milch	140 g	Zucker
200 g	Mehl	80 ml	Pflanzenöl
1	Pack. Schoko-Puddingpulver (ca. - 40 g)	250 g	Buttermilch
2,50 Teel.	Backpulver	150 g	Schokotröpfchen
			Fett für die Form

1. Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Muffins-Blech einfetten, ins Tiefkühlfach stellen.

2. Frischkäse mit Vanillezucker und Milch verrühren. Mehl mit Schoko- Puddingpulver, Backpulver und Natron sorgfältig vermischen.

3. Das Ei leicht verquirlen. Mit Zucker, Öl, Buttermilch verrühren. Mehlmischung zugeben und kurz rühren.

4. Schokotröpfchen in den Vertiefungen verteilen. Hälfte vom Teig einfüllen. Je 1 TL Frischkäse-Creme darauf geben, mit übrigem Teil auffüllen. Im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Im Blech 5 Min. ruhen lassen, herausnehmen und umgedreht abkühlen lassen.

Pro Stück etwa 290 kcal.