Kinderschokolade-Muffins

Zutaten (für 12 Muffins)

Für den Teig

- 120 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 85 g Naturjoghurt
- 2 Eier
- 230 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 2 gestrichene TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 150 g Kinderschokolade

Für das Frosting

- 550 g Frischkäse
- 130 g Puderzucker
- 50 g Kakao
- 100 g Kinderschokolade
-

Für die Deko

- 6 Riegel Kinderschokolade

Nährwerte

Pro 100 Gramm

400 kcal
8 g Eiweiß
24 g Fett
39 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 35 Minuten zzgl. 25 Minuten Backzeit.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Joghurt dazugeben und nacheinander Eier einzeln unterrühren.
3. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz unter die Eimasse rühren. Die Kinderschokoladen-Riegel in Stücke brechen und diese unter den Teig heben.
4. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen und im heißen Ofen 25-30 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Muffins aus der Form heben.
5. Für das Frosting den Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren. Kakao hinzugeben und zu einer glatten Masse rühren. Die Kinderschokolade über einem Wasserbad schmelzen und mit der Frischkäsemasse verrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und großzügig auf den Muffins verteilen. Die Kinderschokolade in Stücke schneiden und die Muffins damit verzieren.

Reiser Rät

Das Frosting können Sie auch dekorativ mit einem Löffel auf den Muffins verteilen.

MEIN MÖBELHAUS. XXXLutz