



Erdbeermuffins mit weißer Schokolade



Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	80 g
Puderzucker	100 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Erdbeeren	300 g
Schokolade, Weiß	120 g
Eier	2 St.
Buttermilch	200 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, Sieb, Pinsel, Gefrierbeutel, Muffinform

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe schmelzen. In einer Schüssel Puderzucker, Salz, Mehl und Backpulver mischen. Erdbeeren waschen und würfeln. 100 g Schokolade grob hacken. Mit Erdbeeren unter die Mehlmischung heben.
2. Muffinblech mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Übrige Butter, Ei und Buttermilch verquirlen, kurz unter die Mehlmischung rühren. Teig in Muffinförmchen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.
3. Währenddessen einen Topf mit ca. 150 ml Wasser auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Übrige Schokolade hacken, in eine hitzebeständige Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen, anschließend in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und die Muffins mit feinen Streifen überziehen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	243 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	5 g	Fette	10 g