Rezept

Schwarz-Weiß-Muffins

Ein Rezept von Schwarz-Weiß-Muffins, am 06.05.2024

Zutaten

- **150 g** Butter
- **2** geh. TL Backpulver
- **2** Eier
- **150 g** Zucker
- **12** Papierförmchen oder Fett fürs Blech
- **250 g** Mehl
- **150 g** Zartbitterschokolade
- **200 g** Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
- 12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Blechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen. Die Schokolade hacken, bei schwacher Hitze schmelzen.

2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker und Butter verrühren. Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte die Schokolade mengen.

3. Den hellen und den dunklen Teig abwechselnd mit einem Teelöffel in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.