Rezept

Stracciatella-Muffins

Ein Rezept von Stracciatella-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen. Die Schokolade hacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker, Vanillemark und Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren, die Schokolade untermengen.

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