

Rezept

Schoko-Muffins mit Kokos-Frischkäse-Füllung

Ein Rezept von Schoko-Muffins mit Kokos-Frischkäse-Füllung, am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 100 g Butter | 100 g Frischkäse |
| 140 g Zucker | 2 EL Kokosraspel |
| 2 Eier | 200 g Joghurt |
| 200 g Mehl | 2 TL Backpulver |
| 2 EL Kakaopulver | 12 Papier-Backförmchen |
| Kokosraspel zum Bestreuen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinsblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Für die Füllung den Frischkäse, 1 EL Zucker und die Kokosraspel mit einer Gabel verrühren. Den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Für den Teig Eier, den restlichen Zucker, Joghurt und flüssige Butter mit dem Handrührgerät verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver mischen und kurz unter den Teig rühren.
3. Die Papierförmchen in das Muffinsblech setzen. In die Förmchen jeweils 1 EL Teig geben, darauf jeweils 1 TL von der Füllung. Den restlichen Teig in den Förmchen verteilen. Die Muffins mit Kokosraspeln bestreuen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen.