

Rezept

Weißer Schoko-Beeren-Muffins

Ein Rezept von Weißer Schoko-Beeren-Muffins, am 29.03.2023

Zutaten

80 g Butter	200 g Mehl
2 geh. TL Backpulver	100 g weiße (Crispy-)Schokolade
200 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren; ersatzweise tiefgekühlte Beerenmischung)	2 Eier
	200 g Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
	100 g Zucker
12er-Muffinblech	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. 255 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 grob hacken. Beeren verlesen und nur falls nötig vorsichtig abbrausen und trockentupfen.
2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker und Butter verrühren. Mehlmischung zügig unterrühren, die Schokolade und die Beeren (tiefgekühlte Beeren unaufgetaut) 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.