

## Rezept

# Weisse Schoko-Beeren-Muffins

Ein Rezept von Weisse Schoko-Beeren-Muffins, am 18.12.2025

## Zutaten

**80 g** Butter

**2** geh. TL Backpulver

**200 g** gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren; ersatzweise tiefgekühlte Beerenmischung)

12er-Muffinblech

**200 g** Mehl

**100 g** weiße (Crispy-)Schokolade

**2** Eier

**200 g** Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne

**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. 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.