Rezept für Schoko-Käsekuchen-Muffins

Für 12 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

Für ein Blech mit 12 Förmchen

Zutaten:

- 200 g Weichweizenmehl RIEPER blau Type 00
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 4 EL Backkakao
- 1 Ei
- 80 g Schwarze Schoko oder Schokodrops zartbitter
- 50 g weiße Schoko oder Kuvertüre (Schmilzt bei Backen) oder Schokodrops
- 30 g Zucker
- 50 ml neutrales Öl
- 300 g Buttermilch

Füllung:

- 200 g Frischkäse
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Muffinförmchen vorbereiten oder die Mulden eines Muffinblech einbuttern oder Papierförmchen in die Mulden geben. Den Backofen vorheizen.

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Schoko, Backpulver, Natron, Kakao) vermischen. Anschließend die feuchten Zutaten Ei, Öl und Buttermilch, in einer weiteren Schüssel gut verrühren und nach und nach zu den trockenen Zutaten geben. Rühren Sie mit einem Löffel alles gut durch, solange bis keine Zutaten mehr trocken sind.

Anschließend in einer separaten Schüssel den Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker „schaumig“ schlagen.
Füllen Sie den Teig nun ca. halbhoch in die Muffinförmchen. Setzen Sie einen guten Teelöffel der Frischkäsefüllung auf den Teig. Anschließend den restlichen Teig auf die Förmchen aufteilen.

Die Muffins in den Backofen geben. Nach dem Backen die Muffins kurz etwas auskühlen lassen und anschließend zum weiteren Auskühlen aus der Form herausnehmen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Min. bei 180°C
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.