

ERDBEERMUFFINS MIT WEIßER SCHOKOLADE

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 12 Stück

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 100 g Frischkäse
- 100 g Schokochunks (weiß)
- 60 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 2 Eier
- 2 EL Zitronensaft
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren und schneide sie in Würfel. Verrühre sie mit dem Zitronensaft. Stelle die Erdbeeren beiseite.
2. Verrühre Frischkäse, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel. Rühre nacheinander die Eier unter. Mische Mehl und Backpulver und rühre sie in den Teig.
3. Mische die Erdbeeren mit dem Puddingpulver und hebe sie mit der weißen Schokolade unter den Teig.
4. Heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Lege eine Muffinsform mit Papierförmchen aus und verteile den Teig darin. Backe die Erdbeer-Frischkäse-Muffins für 25 Minuten.

Nährwerte pro Portion: 216 kcal | KH 28 g | E 4 g | F 10 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

