



Hier und heute

Fruchtige Schokomuffins

Diese köstlichen Muffins sind der Hit für Schokoladenfans und gleichzeitig perfekt für den kleinen Kuchenhunger. Marcel Seeger verfeinert sie mit Beeren und zeigt, wie sie saftig gelingen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa zwölf Stück

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 120 g Mehl, Typ 550
- 10 g Backpulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 20 g Kakaopulver
- 150 ml Milch
- 200 g Schokolade, gehackt (gerne verschiedene Sorten wie Vollmilch, Weiß und Zartbitter, alternativ Kuvertüre oder Schokoreste)
- 1 TK-Beerenmischung (ca. 250 g)

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen, alternativ mit weicher Butter einfetten.

Butter mit Zucker, Vanillemark und Salz cremig rühren. Dabei die Eier nach und nach zugeben. Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Kakaopulver vermischen. Nun die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch zu der Butter-Eiermasse geben und vorsichtig unterrühren.

Zuletzt die gehackten Schokoladenstückchen unterziehen.

Den Muffinteig mit einem Löffel in die Muffinformen füllen.

Circa einen Esslöffel aufgetaute Beeren mit hineingeben.

Die Muffins ca. 35 Minuten saftig backen.

Muffins kurz in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen.

Tipp: Die Muffins mit heller Kuchenglasur beträufeln und mit frischen Beeren dekorieren.