

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Lockere Himbeer-Schokosplitter-Muffins

für ca. 10 Stück

230g Mehl - 2TL Backpulver - 1/2 TL Natron - 200g Schmand - 100g Magerquark - 100g Zucker - 2 Päckchen Vanillezucker - 80 g Butter - 2 Eier - ca. 50ml Milch - 100g Schokosplitter - 100g Himbeeren (TK) - 1 EL Mehl

Die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen, zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. TK-Himbeeren mit warmen Wasser abbrausen und auf Küchenpapier von der überschüssigen Flüssigkeit befreien. Zum trocknen auf einem trockenen Küchentuch belassen.

Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen. In einer weiteren Schüssel Eier, Zucker, Schmand, Quark und Vanillezucker mit der flüssigen Butter vermengen.

Die trockene Mischung nun von Hand unter die Flüssigkeit heben und je nach dem noch etwas Milch hinzu geben. Der Teig sollte nicht allzu flüssig / fest sein, hier ist etwas Augenmaß gefragt. Zuletzt die Schokosplitter unterheben.

Die Himbeeren in einer kleinen Schüssel vorsichtig mit einem Löffel Mehl mischen - so sinken sie im Teig nicht nach unten, sondern sind später im Muffin dort zu finden, wo sie sein sollen. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und die Förmchen zur Hälfte füllen. Drei bis vier Himbeeren noch einmal vorsichtig abtrocknen, in die Mitte legen und die Form bis zum Rand mit Teig auffüllen.

100g Zartbitterschokolade - 10 schöne Himbeeren

Nach dem Abkühlen der Muffins auf einem Backgitter mit der geschmolzenen Schokolade überziehen und im noch nassen Zustand die Himbeeren auf dem Muffen als Deko einstecken. Abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min
Backofen: 180°C / Umluft
Backzeit: ca. 20 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!