



SCHOKOMUFFINS MIT ERDNUSSBUTTER-SWIRL

Portion: 12 Stück | Zubereitungszeit: 20 Minuten | Backzeit: 20-25 Minuten



ZUTATEN:

Für die Erdnussbutter-Füllung:

- 220 g Frischkäse
- 150 g Erdnussbutter, stückig
- 80 g Zucker
- 1 Ei (L)
- 1 TL Vanilleextrakt (optional)

Für den Schokoteig:

- 125 ml Sonnenblumenöl
- 180 g Zucker
- 125 ml Milch
- 2 Eier (L)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Saure Sahne
- 240 g Dinkelmehl Typ 630
- 50 g Backkakao
- 1 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 200 g gehackte Zartbitterschokolade
- 12 Nougat-Pralinen (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit 12 Tulpenförmchen auslegen.
2. Für die Füllung 220 g Frischkäse, 150 g stückige Erdnussbutter, 80 g Zucker, 1 Ei (L) und 1 TL Vanilleextrakt in einer kleinen Schüssel verrühren, bis alles schön cremig verbunden ist. Beiseite stellen.
3. In einer weiteren Schüssel 125 ml Sonnenblumenöl, 180 g Zucker und 125 ml Milch vermischen. Dann 2 Eier (L) dazu geben und kurz verrühren. Zum Schluss 150 g Saure Sahne dazu geben und ebenfalls gut verrühren. In einer weiteren Schüssel 240 g Dinkelmehl Typ 630, 50 g Backkakao, 1 1/2 TL Natron & 1/2 TL Salz vermischen. Die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und langsam unterrühren. Nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entstanden ist. 200 g gehackte Zartbitterschokolade unterheben.
4. Die Erdnussbutter-Füllung esslöffelweise zum Schokoteig geben und mit einem Meesr vorsichtig marmorieren. Dann den Teig mit Hilfe eines Eisportionierers gleichmäßig auf die 12 Förmchen verteilen.
5. Die Muffins im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten einen Stäbchentest machen. Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen haften sind die Muffins fertig. Die Muffins dann aus dem Ofen holen und direkt die 12 Pralinen in die Oberflächen der Muffins drücken.
6. Muffins noch warm servieren.