

Straciatella-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- ✚ 300g Mehl
- ✚ 2-3 TL Backpulver
- ✚ 100g Zucker
- ✚ 2 Eier
- ✚ 120ml neutrales Öl (z.B. Raps)
- ✚ 100g Kochschokolade (oder Zartbitterschokolade)
- ✚ 150ml Schlagobers (flüssig, nicht geschlagen)
- ✚ 1 ganze Vanilleschote

Zubereitung

Backrohr auf 180° vorheizen.

Eier, Öl, Zucker und Schlagobers in einer Schüssel verrühren. (Handmixer empfohlen)

Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und mit der stumpfen Seite des Messers von der Innenseite das Mark mit den Samen abtragen und der Mischung zufügen.

Die Schokolade fein hacken.

In einem zweiten Gefäß Schokolade, Mehl und Backpulver vermischen. Anschließend unter ständigem Mixen in den Teig unterheben.

Eine Muffinform fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Teig gleichmäßig aufteilen. Anschließend auf mittlerer Schiene 25min backen.

