

Cream Cheese Double Chocolate Vanilla Muffins

Zutaten / Materialien (für ein Muffin-Blech á 12 Stück):

- 2 Eier
- 150g Zucker
- 150g Frischkäse (natur, ohne Kräuter etc.)
- 170g Mehl
- 1 Fläschchen Vanille Aroma
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 70g Butter, geschmolzen (kurz in der Mikrowelle erwärmen, nicht kochen)
- 50g Raspel-Schokolade
- 50g Chocolate-Chunks, Schoko-Tröpfchen etc. (Backfeste Schokoladen-Stückchen)
- 12 Muffin-Förmchen aus Papier
- 1 Muffin-Blech



Vorbereitung:

- Die Papierförmchen in das Muffinblech legen.
- Den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze)

Zubereitung:

- ✚ Die Eier mit dem Zucker, Vanille-Zucker und Vanille-Aroma mit einem Rührgerät schön schaumig rühren. Das darf ruhig etwas länger dauern, bis es schön fluffig ist.
- ✚ Den Frischkäse dazugeben und gut verrühren.
- ✚ Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Ebenfalls wieder gut verrühren.
- ✚ Die Schokoraspeln dazugeben und weiter ordentlich verrühren.
- ✚ Die Chocolate-Chunks hinzufügen und verrühren, dabei 36 Stückchen aufheben. (Da in einer Packung meistens 100g sind, sollten da immer welche übrig sein.)
- ✚ Die flüssige (nicht heiße) Butter zugeben und noch gut 1 Minute rühren.
- ✚ Die Teigmasse mit Hilfe von 2 Löffeln (Ess- und/oder Teelöffel) in die Papierförmchen geben und gleichmäßig auf alle Formen verteilen.
- ✚ Pro Förmchen noch 3 Chocolate-Chunks obenauf legen.
- ✚ Das Muffinblech auf einen Rost in die Mitte des Backofens stellen.
- ✚ Backzeit: 20 Minuten
Je nach Ofen kann die Backzeit ein wenig variieren. Einfach gegen Ende der Backzeit kontrollieren ob die Muffins schön aufgegangen und (nicht zu) braun sind.
- ✚ Muffin-Blech aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.
- ✚ Guten Appetit.