



...feiert mit uns!

kek-Geburtstags-Muffins

Schoggimuffin mit Frischkäsetopping

Rezept

- ◇ 200g dunkle Schokolade
- ◇ 150g weiche Butter
- ◇ 160g Zucker
- ◇ 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ◇ 1 Prise Salz
- ◇ 3 Eier
- ◇ 160g Mehl
- ◇ 1/2 TL Backpulver
- ◇ 1 Zitrone
- ◇ 200g Doppelrahm-Frischkäse
- ◇ 50g Puderzucker
- ◇ 12 Papier-Backförmchen
- ◇ 50g Smarties für die Deko

Für den Muffinteig Butter und zerhackte Schokolade in einem Topf unter Rühren schmelzen, etwas auskühlen lassen und in eine Rührschüssel füllen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Mehl und Backpulver zufügen. Mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. In die Mulden eines Muffinsblechs (12 Mulden) Papier-Backförmchen setzen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen in der Mitte mit 180 °C ca. 20 Minuten backen. Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Für das Topping 1/2 Zitrone auspressen. Frischkäse, 50 g Puderzucker und 2 EL Zitronensaft cremig rühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf die Muffins spritzen und mit Smarties verzieren, danach ca. 1 Stunde kühl stellen. Mmhh!

