Muffins mit weißer Schokolade und Himbeeren

Dieses Rezept zergeht auf der Zunge: Die Muffins mit weißer Schokolade und Himbeeren schmecken so wunderbar, dass man von ihnen gar nicht genug kriegen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
150 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Vanilleextrakt
250 ml	Milch
50 g	Butter
120 g	Himbeeren
150 g	Schokolade (weiße)

Zubereitung

1. Für **Muffins mit weißer Schokolade und Himbeeren** den Backofen auf 200°C vorheizen. Himbeeren vorsichtig waschen und putzen. Die Hälfte der Himbeeren und die weiße Schokolade grob hacken.

2. Die Butter zerlassen und mit Ei, Milch und Vanille-Extrakt verrühren. Mehl mit Backpulver und Zucker mischen und zu der Milch-Butter-Mischung geben. Alles gründlich verrühren. Vorsichtig Himbeeren und Schokolade unterheben.

3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Muffins mit weißer Schokolade und Himbeeren (lau)warm genießen, aber dann auf die heiße Schokolade achten!