Schokoladen-Erdbeer-Muffins

In diesem Rezept wird die Kombination aus Erdbeeren und Schokolade perfektioniert: Die Schokoladen-Erdbeer-Muffins sind ein echter Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Muffin-Backmischung
3 Stk.	Eier
0.5 Tassen	Öl
0.5 Tassen	Sauerrahm
0.25 Tassen	Milch
0.5 Tassen	Erdbeeren (püriert)
2 TL	Vanilleextrakt
	Erdbeeren (zum Garnieren)
1 Stk.	Muffinform

Für die Sauerrahm-Glasur

1 Tasse	Butter (weiche)
2 TL	Vanilleextrakt
0.5 Tassen	Kakaopulver
0.5 Tassen	Sauerrahm
3 Tassen	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Erdbeer-Muffins den Backofen auf 180°C vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Muffin-Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten und zu einem glatten Teig verrühren.

2. Erdbeeren putzen, Stielansatz entfernen und halbieren. Einige Erdbeeren für die Deko später beiseitelegen. In der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Schmand, Eiern, Öl, Milch und Vanille-Extrakt verrühren.

3. Die Muffinförmchen zu 3/4 mit dem Teig füllen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Butter schaumig rühren und nach und nach Kakaopulver und Vanille-Extrakt hineinrieseln lassen. Unter ständigem Rühren Sauerrahm und Staubzucker dazugeben.

4. Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Schoko-Sauerrahm-Topping verzieren und mit den Erdbeerhälften garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Zu den Schokoladen-Erdbeer-Muffins schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.