



Schoko-Käsekuchen

MUFFINS

12 MUFFINS



CA. 25 MIN..ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

200 g Mehl
2 TL Backpulver
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 TL Kakaopulver

30 g Domspitzmilch Süßrahmbutter

200 ml Milch
3 Eier

80 g Schokolade (z.B Zartbitter)
50 g Schokoladenraspel oder
Schokotröpfchen

250 g Bayernland Farmi Frischkäse
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Muffinform mit Papierförmchen bestücken.
2. Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Vanillezucker und Kakao miteinander mischen. Die Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen und mit der Milch und 2 Eier verrühren. Die Milch-Ei-Butter-Mischung zu den anderen Zutaten geben und alles kurz verrühren. Die im Wasserbad geschmolzene Schokolade unter den Teig rühren. Schokotröpfchen oder Schokoraseln kurz unterheben.
3. Den Teig in die Muffinförmchen geben.
4. Für die Käsecreme Frischkäse mit 30 g Zucker, 1 Ei und eine Prise Salz glatt rühren und jeweils 1-2 Esslöffel auf dem Muffinteig geben.
5. Die Muffins ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen ca. 15 Minuten in der Backform und dann auf einem Rost auskühlen lassen.

GUTEN APPETIT!



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de

Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV