

The Pastry Chef

Erdbeermuffins mit Joghurt und weißer Schokolade



Zutaten:

- 160 g Erdbeeren
- 50 g weiße Schokolade
- 280 g Mehl
- Salz
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Ei
- 120 g Zucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Joghurt
- Nach Belieben 100 g weiße Kuvertüre, Pistazien und Erdbeeren zur Garnierung

So geht's:

1. Die Erdbeeren waschen, entstielen und in Würfel schneiden. Die weiße Schokolade grob hacken. Beides beiseitestellen.
2. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Mehl mit dem Salz, dem Backpulver, dem Natron und der gehackten Schokolade vermischen.
4. In einer anderen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl und den Jogurt dazugeben und alles mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren.
5. Die Mehlmischung zur Eimischung geben und alles mit dem Handrührgerät möglichst kurz verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig mit einem Löffel unterheben.
6. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen. Das Muffinblech auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
7. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann aus dem Muffinblech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre, Pistazien und Erdbeeren garnieren. Fertig!