SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Himbeer-Schoko-Muffins

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Zutaten für Schoko-Himbeer-Muffins

50 g Blömboom Pure Cocoa

150 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

200 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

120 g Zucker

2 Stück(e) Eier

80 ml neutrales Öl (Raps-/Sonnenblume)

200 g Naturjoghurt

150 g Himbeeren (TK oder frisch)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung der Schoko-Himbeer-Muffins

1.

Backofen vorheizen & Form vorbereiten

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder leicht einfetten.

2.

Trockene Zutaten vermengen

Mehl, **Blömboom Pure Cocoa**, Backpulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen.

3.

Nasse Zutaten aufschlagen

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Öl, Joghurt und Vanilleextrakt zugeben und glatt rühren.

4.

Teig mischen

Die trockenen Zutaten zur Ei-Joghurt-Masse geben und kurz verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

5.

Himbeeren & Schokostücke unterheben

Himbeeren und 50g **Blömboom Dark Hot Chocolate Drops** vorsichtig unter den Teig heben.

6.

Backen

Teig in die Förmchen füllen und ca. 20–25 Minuten backen.

Tipp: Um zu schauen, ob die Muffins durch sind, mit einem Stäbchen hinein stecken. Wenn nichts kleben bleibt, sind sie durch.

7.

Schokoguss zubereiten

Während die Muffins abkühlen, die restlichen **Dark Hot Chocolate Drops** über einem Wasserbad schmelzen.

8.

Dekorieren & genießen

Die ausgekühlten Muffins mit der flüssigen Schokolade überziehen. Optional mit ein paar gefriergetrockneten Himbeerstückchen oder einem Hauch **Blömboom Pure Cocoa** garnieren.