



BeO-Kochtipp

Beeren-Stracciatella-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

225 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
3	Eier
2 dl	Vollrahm
200 g	gemischte Beeren, z. B. Johannis-, Heidel- und Himbeeren
100 g	dunkle Schokolade, fein gehackt

Garnitur: 12 Kugeln Stracciatella-Glace, einige Beeren

Zubereitung

Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Eier und Rahm verrühren, dazugeben. Kurz zu einem glatten Teig verrühren. Beeren und Schokolade zugeben, sorgfältig darunter mischen.

Teig in die ausgebutterten Vertiefungen oder Förmchen verteilen.

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Vor dem Servieren auf die Törtchen je eine Kugel Stracciatella-Glace geben, mit Beeren garnieren.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk