

BACKREZEPT

Schoko-Muffins mit Erdbeer-Creme-Füllung

Zutaten für 12 Stück



	Fett für die Form	1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen .Muffin-Form einfetten.
275 g	Mehl	
2 TL	Backpulver	2. Mehl, Backpulver, Natron und Kakaopulver mischen.
1 TL	Natron	Ei verquirlen, Zucker, Öl und Buttermilch zu geben.
3 EL	Kakaopulver	Mehlmischung zufügen und kurz unterrühren
1	Ei	
130 g	Zucker	3. Teig in die Form füllen. Auf mittlerer Schiene 20 Minuten
80 ml	Öl	backen.
300 ml	Buttermilch	
150 g	Erdbeeren	4. Erdbeeren waschen und trocknen.6 Stück beiseitelegen,
200 g	Sahne	Rest pürieren. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif
1 P.	Vanillezucker	schlagen und unter das Püree ziehen. Muffins vollständig
1 P.	Sahnesteif	auskühlen lassen, halbieren und mit Erdbeercreme füllen.
	Puderzucker	Zusammenklappen und mit Creme, Frucht und Puderzucker
		garniert servieren.