



Schoko-Himbeer Muffins mit viel Liebe

Zutaten für für 12 Muffins

Muffins:

Fett oder Papierförmchen
für die Backform
2 Eier
100 g weiche Butter
200 ml Milch
100 g Zucker
250 g Mehl
4 Esslöffel Kakaopulver
1 Prise Salz
2 ½ Teelöffel Backpulver

Für die Himbeerfüllung:

1 Packung TK Himbeeren
1 Päckchen Vanillezucker

Für das Topping:

100 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
eine Hand voll
Kokosraspeln
rote Lebensmittelfarbe

Und so geht's

- 1 Die Muffinsförmchen entweder einfetten oder die Papierförmchen einsetzen. Anschließend das Fett mit den zwei Eiern, Milch und Zucker vermengen. Währenddessen den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2 Das Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Salz vermischen und unter die Ei-Masse rühren.
- 3 Jetzt den Teig in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Während die Muffins im Ofen sind, kannst du die Füllung und das Topping vorbereiten.
- 4 Für die Füllung die Himbeeren entweder auftauen lassen oder einem Topf erwärmen und mit dem Zauberstab mixen. Nicht vergessen ein Päckchen Vanillezucker unterzurühren, sonst könnte die Füllung etwas sauer werden.
- 5 Mit deinem Handrührgerät den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig schlagen und etwas rote Lebensmittelfarbe dazugeben. Um die Kokosraspeln einzufärben, diese einfach mit etwas roter Lebensmittelfarbe

in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und gut verreiben, bis die Raspeln rosa sind.

6 In der Zwischenzeit sind deine Muffins ausgekühlt und du kannst mit einem Löffel (wenn du nicht so ein „Ding“ zum Aushöhlen hast) aus der Mitte einen Teil der Muffins rausnehmen um sie dann mit den pürierten Himbeeren zu füllen.

7 Die Muffins mit dem Topping bestreichen und den eingefärbten Kokosflocken bestreuen.

Liebe geht durch den Magen! ♥

