

Hier und heute



Himbeer-Muffins mit weißer Schokolade

Eine himmlische Versuchung für jeden Dessert-Fan. Konditormeister Marcel Seeger zaubert saftige Muffins, verfeinert mit Schokolade und frischen Himbeeren. Köstlich!

Rezept

Himbeermuffins mit weißer Schokolade

von Marcel Seeger, Menge für 12 Muffins

Zutaten

- 120 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 120 g Mehl, Typ 550
- 6 g Backpulver
- 70 g Mandeln, gemahlen
- 150 ml Milch
- 200 g weiße Schokolade, fein gehackt (alternativ Kuvertüre)
- 36 Himbeeren (3 pro Muffin als Einlage für den Teig)

Zubereitung

Eine Muffinform auf ein Backblech stellen und mit Papierkapseln auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ auf 160 °C Umluft.

Butter, Zucker, Vanillemark und Salz cremig aufschlagen, dabei nach und nach die Eier hinzufügen. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln in einer separaten Schüssel vermischen. Abwechselnd die Mehlmischung und die Milch zur Butter-Zuckermasse geben und alles vorsichtig miteinander vermengen.

Zum Schluss die fein gehackte Schokolade unterheben. Mit einem Löffel jede Muffinform etwa zu einem Drittel befüllen, je drei Himbeeren in die Formen legen, leicht in den Teig drücken und den restlichen Muffinteig darüber verteilen.

Die Muffins in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 30 bis 35 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Die Muffins in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig herausnehmen.

Zutaten für die Dekoration

- ca. 150 g weiße Schokolade oder Kuvertüre
- 12 oder 24 Himbeeren als Deko

Zubereitung

Die Schokolade schmelzen, nach Belieben auf den Muffins auftragen und je ein oder zwei frische Himbeeren direkt auf die noch flüssige Schokolade setzen.