

Vanilliemuffin mit Schokotröpfchen

Das brauchst Du dazu: 1 Muffin-Backblech mit 12 Vertiefungen
und Papierbackförmchen oder 12
Muffin-Silikonformen
1 Schneebesen oder Handmixer
1 Küchenwaage
1 Tasse und einen Löffel

Zutaten:

150g weiche Butter oder Margarine
1 Ei
150g Vanillejoghurt
125g Mehl
100g Zucker
75 g Speisestärke (falls keine
vorhanden geht auch 200 g Mehl!)
½ P. Backpulver (ca. 8g)
50 – 100g Schokotröpfchen (100g
sind natürlich besser!)



Und so geht's:

- Am besten wiegst du alle Zutaten zuerst ab und stellst sie bereit (s. Foto!)
- Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver verrührst du in einer Schüssel ganz gleichmäßig
- Wenn die Butter oder Margarine sehr weich sind, kannst du alles auch mit einem Schneebesen gut verrühren. Ansonsten nimmst du einen Handmixer.
- Ofen auf 200 Grad Unter-/Oberhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen.
- Falls Du keine Silikonformen hast, setze in jede Mulde des Blechs ein Papierbackförmchen.
- Nun gibst du die Butter oder Margarine und den Zucker in eine Schüssel.
- Danach schlägst du am besten das Ei erst einmal in eine Tasse, um zu überprüfen, dass ja keine Eierschale dabei ist. Dann gibst du das Ei mit in die Rührschüssel.
- Dies alles verquirlst du ganz gleichmäßig, bevor du den Joghurt hinzugibst, den du auch mit der Masse gut vermischt.
- Nun muss nur noch das vermischte Mehl hinzugefügt und kurz untergerührt werden.
- Zum Schluss werden noch die Schokotröpfchen untergehoben und der Teig dann gleichmäßig in die Muffinförmchen gefüllt.



- Nun kommt das Blech ca. 20 Minuten in den Ofen. Am besten stellst du dir dafür einen Wecker!
- Sind die Muffins – hoffentlich nicht verbrannt! - aus dem Ofen heraus, lässt du sie noch abkühlen.
- Wenn du möchtest, kannst du auch noch etwas Puderzucker in ein kleines Sieb geben und mit Hilfe eines Löffels die Muffins damit etwas bestäuben.

Guten
Appetit!

