

Schoko-Muffins mit Cheesecake Füllung



Einkaufsliste:

Für 12-16 große Muffins – ca. 50

Mini Muffins:

3 Eier
180g Zucker
50g Butter
120ml Sahne
200g Mehl
50g Backkakao
2TL Backpulver
Prise Salz
120g Vollmilchschokolade
100g Chocolate Chips (oder grob gehackte Schokolade)

Für die Cheesecake-Füllung:

250g Frischkäse
80g Zucker
20g Mehl
60ml Sahne
1 Ei

Außerdem:

100-200g weiße Schokolade – nach Belieben auch dunkle Schokolade
Zucker-Konfetti

So wird's gemacht:

Für die Muffins: Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl Kakao und Backpulver mischen, sieben. Butter schmelzen und gemeinsam mit der Sahne zu der Ei-Masse geben. Nun das Mehl-Gemisch unter den Teig heben. Zum Schluss die Schokolade schmelzen und in den Teig geben, gut unterheben, gemeinsam mit den Chocolate Chips bzw. der grob gehackten Schokolade. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und Formen zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen (Tipp: Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen – erleichtert das Verteilen). Nun die Cheesecake-Füllung vorbereiten. Hierfür den Frischkäse cremig rühren, Zucker und Mehl hinzufügen. Nun die Sahne hinzugeben und zum Schluss das Ei unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle geben. Spritzbeutel senkrecht über die Muffins halten und die Lochtülle nun in den Muffinteig stecken und die Cheesecake Masse in den Teig geben, sodass das Volumen der Muffins deutlich annimmt, jedoch keine Cheesecake-Masse aus dem Schoko-Teig quillt. Spritzbeutel aus dem Muffin ziehen, mit den anderen Muffins fortfahren bis keine Masse mehr übrig ist. Mit einem Teelöffel oder einem Holzstab das Loch etwas mit Schokoteig bedecken. Ofen auf 180°C vorheizen. Die Mini Muffins etwas 12-15 Minuten backen, leicht auf den Muffin tippen, Muffin sollte nicht nachgeben sondern „zurückspringen“. Große Muffins etwa 18-22 Minuten backen.

Nun weiße Schokolade schmelzen und über die Muffins „sprenkeln“, mit Konfetti bestreuen.