

Marmor - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Muffin

Zutaten für: 12 Stück*

250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	ml	Buttermilch nature
100	Gramm	Creme fraiche
1		Ei
2		Unbehandelte Orangen Die abgeriebene Schale
100	Gramm	Schokoladewürfeli
75	Gramm	Dunkle Schokolade Zerbröckelt
2	Essl.	Rahm

Anleitung:

* für 24 Papierförmchen von je ca. 6 cm Durchmesser, je 2 ineinander gestellt, oder für das Muffins-Blech, gefettet.

Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Buttermilch, Creme fraiche, Ei und Orangenschale gut verrühren, darunter mischen. Schokoladewürfeli sorgfältig darunter mischen, Teig in die Förmchen füllen. Schokolade und Rahm im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen. Je 1 Teelöffel davon in die Mitte jedes Muffins geben. Mit einem kleinen Löffel leicht unter den Teig ziehen und diesen gleichzeitig kreisförmig einkerben. So entstehen die Marmorierung und ein schönes "Güpfli".

BACKEN: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (im Umluft- / Heißluftofen: 180 Grad). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

(is) Die besten Muffins so far!