



Toffifee White Chocolate Heidelbeer-Muffins

Ihr mögt es fruchtig, eine süße Toffifee-Note mit feinem Karamell darf allerdings nicht fehlen? Dann werden diese Muffins euren Geschmack sicher treffen. Gelingsicher und damit perfekt zum Nachbacken mit der ganzen Familie!

Zutaten:

für 12 Portionen:

für den Teig:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 120 ml Milch
- 100 g frische Heidelbeeren
- 12 Toffifee White Chocolate

für das Topping:

- 100 g weiße Schokolade
- 12 Toffifee White Chocolate

Und so geht's:

1. In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und alles gut verrühren. Anschließend das Vanilleextrakt unterrühren.
2. Das Mehl und das Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und abwechselnd mit der Milch zur Butter-Zucker-Ei-Mischung hinzufügen. Dabei die Masse nach jeder Zugabe gut verrühren.
3. Danach die Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Nun die Muffinförmchen einfetten und zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen. Jeweils ein Toffifee White Chocolate in die Mitte des Muffinteiges drücken.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Im vorgeheizten Backofen die Muffins etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und an einem Zahnstocher kein Teig mehr haften bleibt.
5. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und danach vorsichtig aus den Förmchen lösen. Sofern Förmchen in Blumenoptik genutzt wurden, das Gebäck umdrehen, sodass die Blumengestalt nach oben zeigt.
6. Die weiße Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Muffins mit der geschmolzenen weißen Schokolade beträufeln und mit Toffifee White Chocolate dekorieren, fertig!

Gesamtzeit:

3 Eier

Davon aktiv:

3 Eier

Schwierigkeit

3 Eier

