

Muffins mit weißer Schokolade



Zutaten

- 2 Eier
- 210 g Dinkelmehl
- 150 g weiße Schokolade, gehackt
- 80 g Zucker
- 80 g Sahne
- 80 g Butter
- 80 g Sterzinger Joghurt
- 3 TL Backpulver
- 1/2 Vanilleschote, das Mark mit einem Messer ausgekratzt
- Prise Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Schokolade, Butter, Sahne und Joghurt in einem Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker und Salz leicht schlagen, danach die Vanillesamen untermischen. Anschließend wird die Schokoladenmischung hinzugefügt. Gesiebtetes Mehl und Backpulver untermischen. Den Teig in die Muffin Formen füllen und backen bis sie goldbraun sind.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

