

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 hinzufügen. Gesiebtes Mehl und Backpulver untermischen. Den Teig in die Muffin Formen füllen und backen bis sie goldbraun sind.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

