

Sweet Schoko-Himbeer-Muffins mit Frosting

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten • Backzeit: ca. 20 Minuten



Foto: RezeptRaum Birgit Unkelbach

Zutaten für ca. 10 Stück:

Für den Teig:

- 50 g Zartbitter Schokolade
- 125 ml Milch
- 4 EL Rapsöl
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 100 g tiefgefrorene Himbeeren

Für das Frosting:

- 200 ml Schlagsahne
- 20 g Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 100 g Frischkäse
- Deko: Zuckerherzchen

Zubereitung:

1. Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, herunternehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Milch, Öl und Ei in einer Schüssel mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen, zugeben und unterrühren. Schokolade zufügen und kurz unterrühren. Gefrorene Himbeeren unter den Teig heben.
3. Teig auf die gefetteten Mulden eines Muffinblechs oder in Papierförmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.
4. Für das Frosting Sahne in einem hohen Rührgefäß mit dem gesiebtem Puderzucker und Sahnesteif anschlagen. Frischkäse zugeben und die Masse fertig steif schlagen. Frosting bis zum Garnieren der Muffins in den Kühlschrank stellen.
5. Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Mit Zuckerherzen nach Belieben bestreuen.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Stück:

Energie: 283 kcal/1185 kJ, Fett: 20 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,9 g, Kohlenhydrate: 21 g, davon Zucker: 12 g, Ballaststoffe: 1,8 g, Eiweiß: 5,4 g, Salz: 0,1 g