

Heidelbeer-Muffins mit weisser Schokolade

360 g Mehl
200 g Schokolade, weiss
70 g Rohrzucker
1 TL Backpulver

Schokolade fein hacken und alle Zutaten gut vermischen.

200 g Heidelbeeren
1,9 dl Milch, lauwarm
5 EL Butter, weich
1 Ei, verklöpft

Alles zum Mehl geben und vermischen.

Teig in eine eingefettete Muffinsform verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C während 20-25 Minuten backen.

5 Minuten abkühlen lassen, Muffins aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

steiertisch