

American Double Chocolate Cheesecake Muffins

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für den Teig

180 g Mehl
100 g Zucker
80 g Muscovado Zucker
40 g Kakao
1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
240 ml Wasser
80 ml Pflanzenöl
1 Teelöffel Weißweinessig
1 Ei

Für die Füllung

230 g Frischkäse
50 g Zucker
1 Eigelb
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Frischkäse. Und nach einer Prise Liebe. Sind ja schließlich selbstgemacht ...

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Für den Teig Öl mit Zucker und Muscovado Zucker cremig rühren, Ei darunter schlagen. Wasser und Weißweinessig unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Backpulver und Natron mischen und so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. In die Muffinförmchen füllen.

- 4 -

Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem Teelöffel mittig auf den Schokoteig setzen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.

Kennst du diese riesengroßen Schoko-Muffins aus dem Coffee Shop? Mit der Cheesecake-Füllung in der Mitte? Genauso schmecken diese kleinen Kuchenbomben - so wunderbar nach Schokolade und ganz herrlich nach