

Beeren-Surprise-Muffins

200 g Beeren (z. B. Heidelbeeren, Brombeeren ...)

(frisch, TK oder aus dem Glas)

100 g Frischkäse + 3 Pck. Vanillezucker

1–2 EL Milch oder Sahne + 250 g Mehl

2 1/2 TL Backpulver + 1/2 TL Natron

1 Ei + 100 g Zucker

80 ml Pflanzenöl oder 125 g weiche Butter

200 g Joghurt + 200 g Sahne

Fett für das Blech

Gut gefüllt

- 1 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Die Vertiefungen der Muffin-Kastenform einfetten.
- 2 Frische Beeren waschen. Tiefgekühlte Beeren leicht antauen. Beeren aus dem Glas abtropfen lassen. Ca. 50 g schöne Beeren für die Dekoration beiseite legen. Für die Füllung den Frischkäse mit 1 Päckchen Vanillezucker und mit der Milch oder Sahne cremig rühren; beiseite stellen.
- 3 In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl mit Backpulver und Natron sorgfältig vermischen.
- 4 In einer weiteren Schüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Öl oder Butter, Joghurt und 50 g Sahne hinzufügen und gut verrühren. Die trockenen Zutaten einrühren. Zuletzt die Beeren vorsichtig unterheben.
- 5 Die Hälfte des Teigs in die Blechvertiefungen füllen. Jeweils 1 EL der Frischkäsecreme daraufgeben und mit dem restlichen Teig auffüllen. Auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten im Blech ruhen lassen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.
- 6 Die restliche Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen. Mit den beiseite gelegten Beeren hübsch verzieren.

