

Gefüllte Vanille-Schoko Muffins

Zutaten für 6 Muffins

250	g	Mehl (Typ 550)
14	g	Weinsteinbackpulver
1	Msp.	gemahlene Vanilleschote
100	g	Sonnenblumenöl
2	El	Kuvertüre Pellets (im Handel auch „Tropfen“ genannt, z.B. von Rapunzel)
250	g	PROVAMEL Bio Frisches Soja Dessert Intenz Vanille
50	g	Agavendicksaft

Für die Füllung etwas (ca. 6 Espressolöffel) PROVAMEL Bio Frisches Soja Dessert Intenz Schokolade.

Zubereitung:

Alle Zutaten vorsichtig vermengen und gleichmäßig bis zur Hälfte in die 6 „Förmchen“ einer Silikon-Muffin-Backform füllen, dabei eine kleine Mulde „formen“.

In die Mulde je einen Espressolöffel des PROVAMEL Frische Desserts Intenz Schokolade geben und anschließend den restlichen Teig auf die Muffins verteilen.

Dabei darauf achten, dass die Ränder etwas „verstrichen“ sind.

Die Muffins im vorgeheizten Ofen (180°C Ober und Unterhitze) in ca. 25 Minuten fertig backen.

Tipp:

Die kalten Muffins mit etwas Puderzucker bestäuben.

ODER

Etwas Zitronensaft erwärmen, den Puderzucker darin auflösen (so viel, dass sich die Masse gerade so noch verrühren lässt) und die Glasur zügig auf den kalten Muffins mit einem Backpinsel verstreichen.

ODER

Schokoladen Muffins backen, dazu einfach das PROVAMEL Bio Frisches Soja Dessert Intenz Vanille mit dem PROVAMEL Bio Frisches Soja Dessert Intenz Schokolade austauschen.

ODER

Einen hellen und einen dunklen Teig herstellen und marmorierte Muffins backen.