

Herz-Muffins mit Yogurette

🕒 35 Minuten

🕒 18 Minuten

🍴 12 Muffins

Zutaten

Für die Muffins:

85 g Butter, geschmolzen
180 g Zucker
2 Eier
145 g Mehl
2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
30 ml Milch (1,5 %)

Für die Erdbeercreme mit Yogurette:

2 Riegel Yogurette, fein gehackt
100 g griechischer Joghurt
50 g Erdbeeren, püriert (frisch oder TK, aufgetaut)
1 EL Puderzucker

Für die Dekoration:

2 Riegel Yogurette, fein gehackt



Utensilien

Muffinblech, Muffinförmchen, Herz-Ausstechform oder kleines Messer, Handrührgerät, Backofen, Schüsseln, Messer, Schneidebrett

Zubereitung

Muffinteig:

- Eier und Zucker in einer Schüssel kurz schaumig rühren. Geschmolzene Butter, Mehl, Kakao und Backpulver hinzufügen. Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei 175°C (Ober-/Unterhitze) ca. 18 Minuten backen. Die Muffins vollständig abkühlen lassen.

Erdbeercreme mit Yogurette:

- Erdbeeren pürieren und mit Joghurt und Puderzucker glattrühren. Die gehackten Riegel Yogurette unterheben.

Herzchen füllen und dekorieren:

- In die abgekühlten Muffins kleine Herzen ausstechen (mit einem Ausstecher oder Messer).
- Die Erdbeercreme mit Yogurette in die ausgestochenen Herzen füllen, sodass das Erdbeerherz sichtbar bleibt.
- Die Muffins mit fein gehackter Yogurette bestreuen.