Artikel vom 12.02.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 05:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schokoladen-erdnussbutter-muffins

Schokoladen-Erdnussbutter-Muffins



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Muffins):

1 TL Salz

2 EL Kakaopulver

200 g Vollmilchkuvertüre

150 g Joghurt

250 g Mehl

2 Eier

130 g Zucker

150 g weiche Butter

1 TL Backpulver

2 bis 3 EL gehackte Erdnüsse (ungesalzen)

12 Papier-Backförmchen

Frosting:

200 g weiche Butter

100 g cremige Erdnussbutter

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Für die Muffins die Papierförmchen auf das Muffinblech verteilen. Die Kuvertüre in grobe Stücke hacken und in einem Topf schmelzen lassen. Die Eier mit dem Zucker, Salz und Butter schaumig schlagen. Das Backpulver mit dem Mehl und Kakaopulver vermischen, und mit dem Joghurt unter die Eiermasse mischen. Am Schluss die geschmolzene Kuvertüre darunter rühren. Die Teigmasse auf die Förmchen aufteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft circa 20 bis 25 Minuten lang backen, aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Inzwischen das Frosting zubereiten. Butter schaumig schlagen und die Erdnussbutter sowie Puderzucker unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Muffins spritzen. Die Schokoladen-Erdnussbutter-Muffins mit gehackten Erdnüssen dekorieren.

Nadine Hörster