

Schoko-Cheesecake-Muffins

Ihr liebt Schokolade? Ihr liebt Cheesecake? Dann sind diese Schoko-Cheesecake-Muffins genau das Richtige für euch! Die perfekte Mischung aus Schokolade und Cheesecake!

Vorbereitung 20 Min. · Gesamtzeit 20 Min. · 24 Portionen

Zutaten

200 g Doppelrahmfrischkäse

60 g Zucker

1 Eigelb

1-2 TL Vanillepaste

Zutaten für den Schoko-Teig:

400 g Mehl

400 g Zucker

60 g Kakao

1 TL Backkakao

1 TL Natron

1/2 TL Salz

160 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

2 TL Weißweinessig

500 ml Wasser

Zubereitung

1. Diese Muffins sind wirklich ganz schnell zusammengerührt. Kümmert euch zuerst um die Cheesecake-Creme. Gebt dazu alle Zutaten in eine Schüssel und verrührt sie zu einer Creme.
2. Dann rührt ihr den Teig zusammen. Gebt alle Zutaten in eine Schüssel und verrührt alles zu einem homogenen Teig.
3. Gebt dann jeweils 2 Papierbackförmchen in die Mulden eures Muffinsblechs. Gebt soviel Schoko-Teig in die Mulden, dass jede Mulde ca. zu Dreiviertel gefüllt ist. Dann gebt ihr einen Esslöffel voll Cheesecake-Creme obenauf.
4. Backt die Muffins bei 175°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene für ca. 25-30 Minuten.