Erdbeer-Frischkäse-Muffins mit weißer Schokolade

Zutaten für 12 Stück

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Erdbeeren (frisch)
- 100 g Zucker
- 100 g Frischkäse
- 100 g Schokochunks (weiß)
- 60 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zitronensaft (frisch)
- 2 Eier
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren und schneide sie in Würfel.
2. Presse den Saft der halben Zitrone aus und verrühre ihn mit den Erdbeeren.
3. Stelle die Erdbeeren beiseite.
4. Gib den Frischkäse, die Butter, den Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel. Verrühre alle Zutaten miteinander.
5. Rühre nacheinander die Eier unter.
6. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es zu den restlichen Zutaten.
7. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
8. Vermische die Erdbeeren mit dem Puddingpulver.
9. Hebe sie mit der weißen Schokolade unter den Teig.
10. Lege eine Muffinform mit Papierförmchen aus und verteile den Teig darin.
11. Backe die Erdbeer-Frischkäse-Muffins für 25 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.