



Double Chocolate Muffins mit Schokoladen-Frischkäse-Frosting

Zutaten

Für die Muffins

125 g Kerrygold Original Irische Butter, zimmerwarm
150 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier (M oder L)
200 g Weizenmehl
30 g Backkakao
2 TL Backpulver
175 ml Vollmilch
1 Prise Salz
200 g backfeste Schokodrops, Zartbitter oder Vollmilch

Für das Frosting

150 g Kerrygold Original Irische Butter, zimmerwarm
150 g Puderzucker
150 g weiße Kuvertüre, geschmolzen und abgekühlt
1 TL Vanilleextrakt
175 g Vollfett Frischkäse

Außerdem

Bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

Für die Muffins den Backofen auf 180 °C

Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden. Die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in 3-5 Minuten schaumig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver in eine Schüssel geben, gründlich vermischen und anschließend zur Buttermasse geben. Die Milch sowie die Prise Salz ebenfalls hinzugeben und nur solange verrühren, bis ein einheitlicher Teig entstanden ist. Nun etwa 3/4 der Schokodrops unter den Teig heben. Den Teig auf die Förmchen verteilen, dabei darauf achten nur bis ca. 1,5 cm unter den Rand zu füllen. Die restlichen Schokodrops auf den Muffins verteilen.

Die Muffins auf mittlerer Schiene ca. 18-23 Minuten backen. Stäbchenprobe! Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und anschließend auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Für das Frosting die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in 3-5 Minuten weißschaumig aufschlagen. Den Puderzucker hinzugeben und weitere 3-5 Minuten aufschlagen. Nun die geschmolzene, abgekühlte weiße Kuvertüre zusammen mit dem Vanilleextrakt und dem Frischkäse zur Buttermasse geben und für 2-3 Minuten unterrühren oder bis eine fluffige Buttercreme entstanden ist.

Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und die Muffins damit dekorieren. Mit Streuseln verzieren.