





# Blaubeer-Schokoladen-Muffins

Muffins mit Raspelschokolade, frischen Blaubeeren und Sahne.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

#### All-in-Teig:

250 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
150 g weiche Butter oder Margarine  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
3 EL Milch  
4 Eier (Größe M)  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

#### Topping:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Zum Verzieren:

etwa 2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Blaubeeren verlesen, waschen und 2 EL zum Verzieren beiseitestellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Blaubeeren und Raspelschokolade, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Blaubeeren und Raspelschokolade unterheben. Den Teig gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Muffins aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Topping:**

Vor dem Servieren Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel geben, dann eine kleine Ecke abschneiden und dekorativ auf die Muffins spritzen.

**4 Verzieren:**

Muffins mit den restlichen Blaubeeren und Raspelschokolade verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind einfriergeeignet.
- Wenn keine Saison für Blaubeeren ist, bereiten Sie die Muffins nur mit Raspelschokolade zu.

