

# Schoko-Kaffee-Muffins

**Küche**      Backen

<b>Portionen</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>Kochzeit</b>	<b>Wartezeit</b>
12 STÜCK	20 MINUTEN	25 MINUTEN	5 MINUTEN

## Zutaten

### Für den Muffin-Teig

- 240 g            Mehl
- 2 EL            Kakaopulver
- 2 TL            Backpulver
- 50 g            Schokoraspel
- 1                Ei
- 80 g            Zucker
- 50 ml          neutrales Öl (z.B. Raps)
- 130 ml        Kaffee
- 100 ml        Buttermilch
- 30 ml          Sahne

### Für die Füllung

- 2 EL            Kaffee
- 100 g          Frischkäse

### Für das Topping

- 120 g          Frischkäse
- 80 g            Puderzucker (gesiebt)
- 1 Tütchen      Instant-Espresso
- 1 Handvoll    Schokoraspel zum Verzieren

## Anleitungen

1. Die Mulden einer Muffin-Form einfetten oder Muffin-Förmchen aus Papier hineinsetzen.  
-----
2. Die trockenen Zutaten für den Teig - Mehl, Kakao, Backpulver und Raspelschokolade vormischen.  
-----
3. Ei, Zucker, Öl, Kaffee, Buttermilch und Sahne in einer Schüssel verrühren. Esslöffelweise die Mehlmischung dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.  
-----

4. Für die Füllung den Frischkäse und den Kaffee glatt rühren.  
-----
5. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.  
-----
6. Je einen Esslöffel des Schokoteigs in die Mulden des Muffin-Blechs geben. Je einen Teelöffel der Füllung darauf setzen.  
-----
7. Den restlichen Schokoteig vorsichtig auf die Füllung geben, so dass diese komplett bedeckt ist.  
-----
8. Die Muffins auf der mittleren Schiene des Ofens 20-25 Minuten backen, ggf. mit einem Holzspießchen testen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in der Form auskühlen lassen.  
-----
9. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Topping - bis auf die Schokoraspel - zu einer glatten Creme verrühren.  
-----
10. Die abgekühlten Muffins mit dem Topping und den Raspeln verzieren.