



Benötigte Zutaten

125 g	Premium Teebutter (weich)
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
2	Eier
200 g	Zartbitterschokolade
200 g	Mehl
4 EL	Kakao
1 Prise	Salz
2 TL	Backpulver
175 ml	Premium Alpenmilch
einige	Erdbeeren oder Himbeeren
einige	Holzspieße

Mitten-ins-Herz-Muffin

Bald ist Valentinstag und wer seinen Lieblingsmenschen mit etwas selbst Gebackenem überraschen möchte, für den hat sich Fernsehköchin Iris Köck etwas Besonderes ausgedacht. Viel Freude beim Nachkochen und gutes Gelingen!

Anleitung

1. Zartbitterschokolade grob hacken.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier dazugeben.
3. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen.
4. Mehlmischung mit der Milch zur Butter- Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Die Schokoladenstücke zur Masse hinzufügen.
5. Die Mulden eines Muffin-Blechs mit Förmchen auslegen. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.
6. Jeweils einen Holzspieß durch den abgekühlten Muffin stecken.
7. Die Spitze einer Erdbeere oder Himbeere abschneiden und auf einer Seite des Holzspießes aufstecken. Die andere Hälfte der Erdbeere (oder Himbeere) auf der anderen Seite des Holzspießes aufstecken. Das Ganze sollte wie ein Pfeil aussehen, der durch den Muffin geht.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten