

Erdbeer-Joghurt Muffins mit Spargel und weißer Schokolade

Zutaten für 12 Muffins

Für das Abkochen

1 l	Wasser
40 g	Zucker
10 g	Salz
2 EL	Zitronensaft



Für den Teig

250 g	Weizenmehl
250 g	Erdbeeren
200 g	Naturjoghurt
200 g	Spargel (weiß)
200 g	Kuvertüre (weiß)
100 g	Zucker
80 g	Rapsöl
2	Eier M
4 g	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Zitronenabrieb

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten
Backen: ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitung

1. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze bei 180°C, Umluft bei 160°C. Muffinförmchen in das Muffinblech legen.
2. Schüssel 1: 100 g Zucker in das Öl geben und gut verquirlen. Anschließend die Eier, den Joghurt, Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen und verrühren.
3. Schüssel 2: Das Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer vermischen und mit den flüssigen Zutaten von Schüssel 1 zu einem glatten Teig vermengen. Nicht zu lange rühren, damit die Masse nicht zäh wird.
4. Den Spargel schälen und in ca. 3 cm lange und 2 cm breite Stücke schneiden - Spargelköpfe nicht zu klein schneiden. Die holzigen Enden können entsorgt werden.
5. Einen kleinen Topf mit dem Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, das Salz, den Zucker und den Zitronensaft hinzufügen. Nun die Spargelstäbchen für etwa 2 Minuten kochen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abkühlen.
6. Etwa die Hälfte der weißen Kuvertüre grob hacken. Die Erdbeeren waschen und vierteln. Die Kuvertüre, die Spargelstäbchen (nicht die Spargelköpfe) und etwa 2/3 der Erdbeeren in die Teigmasse geben und vorsichtig unterheben. Nun den Teig in die Muffinförmchen geben
7. Die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten backen.
8. Die restliche Kuvertüre in der Mikrowelle / auf dem Wasserbad schmelzen. Hierbei darauf achten, dass die Kuvertüre nicht zu heiß wird, um Klümpchen zu vermeiden.
9. Nach dem Backen, die Muffins etwa 5 Minuten im Backblech lassen, herausnehmen und abkühlen.
10. Die flüssige Kuvertüre über den Muffins verteilen und mit den restlichen Erdbeeren & Spargelköpfchen dekorieren.

Guten Appetit!