

Erdbeermuffin

100 g Bio-Dinkelvollkornmehl
100 g Biohanfmehl
100 g Bio-Butter
100 g brauner Bio-Zucker
2 Bio-Eier
1 TL Weinstein-Backpulver
100 ml Bio-Jogurt
Zimt, Vanillezucker

Füllung:

250 g Bio-Topfen
3 EL Bio-Sauerrahm
150 g Bio-Erdbeeren
100 g Bio-Staubzucker
1/2 Vanilleschote (Mark)

Zubereitung: Den Backofen auf 190° vorheizen und ein Muffinblech einfetten.

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Zimt und Jogurt schaumig rühren, das Mehl mit Backpulver und Hanfmehl vermischen und unter die Masse heben. Den Teig ca. 3/4 hoch in die Formen füllen und ca. 30 Minuten backen.

Die ausgekühlten Muffins nach dem ersten Drittel von oben quer durchschneiden. Auf den unteren Teil der Muffins die Füllung aufspritzen und mit gewaschenen und halbierten Erdbeeren belegen. Nochmals etwas Füllung draufspritzen und mit dem Deckel abschließen.

Füllung: Topfen, Zucker und Vanillemark verrühren, 50 g Erdbeeren mixen und unter die Masse geben. Die Gelatine ca. 5 Minuten in Wasser einweichen, ausdrücken, leicht erwärmen und unter die Topfenzutaten rühren. Bevor die Masse stockt, den Sauerrahm unterheben, alles in einen Spritzsack geben und ca. 10 Minuten anziehen lassen.

