Schokoladen-Muffins



Zutaten:

je 50 g weiße, Vollmich- und Zartbitterschokolade
200 g Naturjoghurt
1 Ei
80 ml Pflanzencreme
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
220 g Weizenmehl Type 405
20 g Stärkemehl
1/2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver
dünne Schokotäfelchen zur Deko, etwas Marzipanrohmasse zum Befestigen

Zubereitung:

Die Schokolade in gröbere Stückchen hacken und mit den "feuchten" Zutaten gemeinsam mit den trockenen Zutaten zu einem homogenen Teig mischen und ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen. Mit dünnen Schokoladentäfelchen (z.B. Lindt hauchfein) verzieren.

Tipp: Ein kleines Kügelchen Marzipanrohmasse als "Klebstoff" sorgt für einen stabilen Halt der Deko.