

Stracciatella-Muffins

in zwei Teams gebacken

Zutaten für 12 Stück

- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Ei
- 90g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 70ml Rama Culinesse
- 125ml Milch
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- Salz
- 100g Schokoraspel
- Rama Culinesse und Mehl für die Muffin-Form
- 1 Muffin-Form oder
- 24 Papier-Backförmchen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Team Muffins:

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Das Ei cremig schlagen und Zucker und Vanillezucker hinzufügen. 70ml Rama Culinesse, die Milch, die Zitronenschale vom Team Zitrone und 1 Prise Salz vorsichtig dazugeben. Nach und nach das Mehl und die Schokoraspel unter die Masse geben.

Team Zitrone:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zitronenschale mit einer Küchenreibe fein abreiben. Vorsicht, dabei nicht das Weisse der Schale mit abreiben, denn es schmeckt bitter.

Die Muffin-Form mit Rama Culinesse auspinseln und mit etwas Mehl bestäuben. Oder die Papierförmchen (je 2 ineinander setzen) auf einem Backblech bereitstellen. Den Teig zwei Drittel hoch in die Formen füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 25 Min. backen.

Dieses Rezept finden Sie im Kochbuch „Let's Cook Together“. Erhältlich im Buchhandel oder auf www.rama.ch.

Rama Culinesse. Mehr Spass am Kochen.

