

Schokoladen-Muffin mit Himbeer-Sahne

Für zwei Personen

Für den Muffin:

1 Ei	1 EL Naturjoghurt	3 EL neutrales Öl
140 g Mehl	1 TL Backpulver	1 Päckchen Vanillezucker
Puderzucker	3 EL Zucker	1 EL Kakao
10 g Schokoladenraspeln		

Für die Himbeersahne:

80 g Himbeeren	125 ml Sahne
----------------	--------------

Für den Muffin:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ei, Joghurt, Öl, Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen.

Schokoladenraspeln unterheben. Teig in eine Muffinform füllen und 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Himbeersahne:

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne steif schlagen und Himbeerpüree unterheben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Christel Steinhoff am 23. August 2018