



## Schoko-Himbeer-Muffins

Für 12 Muffins

180 g dunkle Schokolade, 85%, grob gemahlen  
 130 g dunkle Schokolade, 85 %, grob zerkleinert  
 200 g Milch  
 2 Eier  
 90 g Altländer Blütenhonig  
 70 g Walnussöl  
 1 TL Vanille, gemahlen  
 1/4 TL Tonkabohne, gemahlen  
 250 g Dinkelmehl  
 50 g Kakao  
 3 gestr. TL Backpulver

ca. 60 Himbeeren  
 200 g weiße Kuvertüre  
 Kakaonibs  
 Himbeermarmelade



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Den Backofen auf 180° C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. 180 g Schokolade in der Küchenmaschine grob mahlen. Die 130 g Schokolade nur grob zerkleinern und Beiseite stellen.

Die Milch ein wenig erwärmen, ca. 40 Grad. Dann die Eier, den Honig, das Walnussöl, die grob gemahlene Schokolade, Vanille und Tonkabohne nacheinander mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät unterrühren.

Nun das Mehl, Kakao, Backpulver und die grob zerkleinerte Schokolade unterrühren. Den Boden der Muffinförmchen mit Teig bedecken, auf den Teig in jedem Förmchen 4 Himbeeren verteilen, mit dem Rest Teig bedecken und für ca. 25-30 Min. backen und auskühlen lassen.

Nun die weiße Kuvertüre schmelzen, die Muffins damit verzieren, in der Mitte auf einen Klecks Kuvertüre jeweils eine Himbeere setzen und mit ein paar Kakaonibs bestreuen. In die Zwischenflächen der Kuvertüre ein wenig Himbeermarmelade geben.

Und nun am besten das schokoladig-beerige Geschmackserlebnis teilen.



[www.recht-frucht.de](http://www.recht-frucht.de)

