

# Schoko-Muffins mit Frischkäse-Kokos-Füllung

## Zutaten

### Teig

- 250g Mehl
- 2,5 TL Backpulver
- 0,5 TL Natron
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Ei
- 170g brauner Zucker
- 80ml Öl
- 250g Buttermilch

### Füllung

- 100g Doppelrahm-Philadelphia
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Kokosraspel

### Dekoration

- Etwas Puderzucker

## Zubereitung

Mehl, Backpulver, Natron und Kakaopulver mischen. Ei, Zucker und Öl schaumig schlagen, Buttermilch zufügen, Mehl unterrühren.

Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Kokosraspel verrühren.

Muffin-Blech zur Hälfte mit Teig füllen, je 1 TL Frischkäsemasse in die Mitte geben. Den restlichen Teig oben drauf geben.

Bei 180°C (vorgeheizt) 25-30 Minuten backen.

Nach dem Backen und Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.