

Mango-Schoko-Muffin



Zutaten für 12 Portionen

100 g	Butter
175 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1/2	geriebene Zitrone (Schale)
40 g	Fresubin® Protein POWDER
125 ml	Milch
100 g	Joghurt nature
2	Eier
1	frische Mango
50 g	Schoko-Würfeli

Nährwerte pro Portion

Energie	220 kcal
Eiweiss	6.8 g
Kohlenhydrate		24.8
Fett	10.1 g



Zubereitung

1. Zunächst die Butter in einer Pfanne schmelzen. Währenddessen das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver und der Zitronenschale vermischen. Sobald die Butter etwas abgekühlt ist, Butter beifügen; Fresubin® Protein POWDER in Milch auflösen und mit Joghurt und Eier in die Mischung geben, umrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Schokostücke unter die glatte Masse heben. Die Mango in 1 cm grosse Würfel schneiden, vorsichtig in den Teig mischen und den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig gleichmässig in die Muffinförmchen (Muffinblech) füllen.
3. Die Muffins auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten im Ofen backen, bis die Krone goldbraun ist. Muffins im Blech auskühlen lassen.

TIPP

Muffinformen nicht ganz auffüllen, da der Teig noch aufgeht.