



Erdbeer-Muffins mit Mascarpone und Granola von Mario Kotaska

Zutaten (für zwölf Portionen)

Muffins

250 g Mehl (Type 405)
150 g Zucker
2 TL Backpulver
Mark einer Vanilleschote
1/4 TL Salz
3 Eier (Größe M)
150 ml Milch
100 ml raffiniertes Rapsöl
200 g frische Erdbeeren, gewürfelt

Granola

100 g kernige Haferflocken
30 g gehackte Mandeln
20 g Sonnenblumenkerne, geschält
1 EL Zimt
1/4 TL Salz
2 EL Ahornsirup
2 EL geschmolzene Butter

Mascarpone-Creme

250 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
2 TL Abrieb einer Zitrone, unbehandelt
Mark einer Vanilleschote
1/4 TL Salz

Zubereitung (circa 40 bis 45 Minuten):

Für die Muffins zunächst die trockenen Zutaten Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillemark und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Dann Eier, Milch und Rapsöl hinzugeben und alles zu einem Teig verrühren. Die Erdbeeren putzen und würfeln.



Einen Teil der Erdbeeren für die Garnitur beiseitelegen. Den Rest der Erdbeerwürfel vorsichtig unter den Rührteig heben und gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen. Die Backformen dabei nur zu etwa drei Vierteln füllen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 20 bis 25 Minuten backen. Um zu ermitteln, ob sie fertig gebacken sind, mit einem Holzstäbchen in ein Muffin stechen. Wenn der Teig nicht mehr am Stäbchen haften bleibt, sind sie fertig. Die Erdbeermuffins aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für den Müsli-Knusper (Granola) die Haferflocken, gehackte Mandeln, Sonnenblumenkerne, Zimt, Salz, Ahornsirup und die geschmolzene Butter in einer Schüssel vermischen. Die Masse auf einem Backpapier oder einer Backmatte dünn ausstreichen und für 20 Minuten bei 180 Grad backen, bis die Granola knusprig ist. Ebenfalls vollständig auskühlen lassen.

Den Mascarpone mit Puderzucker, Zitronenabrieb, Vanillemark und Salz in einer Schüssel cremig rühren. Die ausgekühlten Muffins mit einem Klecks Mascarpone-Creme toppen. Die knusprige Granola in kleine Stücke brechen, in die Creme drücken oder darüberstreuen. Mit den restlichen Erdbeerstücken garnieren und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

470 kcal – 24 g Fett – 10 g Eiweiß – 50 g Kohlenhydrate