



## Trotz Hitze: mächtig Schoko-Peanutbutter-Muffins nach Martha Stewart

### Description

Ihr kennt meine Schwäche für süßes, großes, [amerikanisches Gebäck](#)!? (Ja, auch bei diesen Temperaturen... öh~€ ) Höchste Zeit also für die nächste Zucker-Butter-Ladung. Ich habe Schoko-Peanutbutter-Muffins in der Jumbo-Variante aus dem Martha Stewart-Cupcake-Backbuch gezaubert.

Im Original: Peanut Butter-Filled Chocolate Cupcakes. Das ist quasi Musik in meinen Ohren. In euren vielleicht auch? Wenn ihr die Kombi Schokolade/Erdnussbutter mögt, ist das hier euer nächstes Back-Projekt.



Teig für Schoko-Erdnussbutter-Muffins



## Peanutbutter-Schoko-Muffins nach Martha Stewart

Recipe Type: Muffins

Author: Schokohimmel

... Muffins für USA-Liebhaber

### Ingredients

- Teig: 125 g Mehl
  - 1/2 TL Backpulver
  - 1/4 TL Salz
  - 110 g Butter
  - 115 g Halbbitter-Schokolade (z.B. 50% Kakaoanteil)
  - 60 g dunkle Schokolade (z.B. 70% Kakaoanteil)
  - 200 g Zucker
- Schoko-Erdnussbutter-Muffins nach Martha Stewart
- 3 Eier
  - gemahlene Vanille nach Geschmack
  - FÄ¼llung: 55 g Butter, geschmolzen
  - 60 g Puderzucker
  - 160 g weiche Erdnussbutter (ich: cremig)
  - eine Prise Salz

### Instructions

1. FÄ¼r den Teig Mehl, Backpulver und Salz mischen.

2. Butter und beide Schokoladensorten für den Teig gemeinsam schmelzen und abkühlen lassen. Ich habe es in der Mikrowelle gemacht.
3. Den Ofen auf 165° vorheizen und ein Muffinblech vorbereiten.
4. Den Zucker in den Schoko-Butter-Mix geben und verrühren, dann die Eier und die Vanille hinzugeben und gut verrühren. Ein Schneebesen reicht dafür aus, einen Mixer braucht ihr nicht.
5. Dann den Mehlmix unterrühren, ebenfalls mit dem Schneebesen.
6. Für die Füllung alle Zutaten (also geschmolzene Butter, Puderzucker, weiche Erdnussbutter, Salz) in einem kleinen Schüsselchen glatrühren. Auch das habe ich mit dem Schneebesen gemacht.
7. Nun die Muffinform mit Schokomasse füllen. Jeweils als Abschluss Erdnussbutter-Masse draufgeben, bis die Schüssel leer ist ö™, . Ein bisschen mit einem Zahnstocher „marmorieren“ und dann ca. 40 Minuten backen.

Serving size: 12 normale Muffins

#### Notes

Ich habe ein Ei „abgezogen“ und die anderen Zutaten angepasst. Diese Menge hat dann vier Jumbo-Muffins (wahrscheinlich ca. 8 normale Muffins) ergeben. Deswegen wirken die Muffins auf den Fotos vielleicht recht groß – sie sind es! ö™, Also: Aus der im Rezept angegebenen Menge könnt ihr zwölf normale Muffins machen.

Ihr seht schon an der Zutatenliste, dass diese Muffins mächtige Bomben sind. Typisch amerikanisches Gebäck eben – wenn ich so etwas zubereite, dann hinterfrage ich Butter- und Zuckermengen nicht ö™. Kurz: Mir schmeckt's hervorragend! Ich habe die Jumbos nur einen Tick zu lang im Ofen gelassen, also achtet wie immer auf die Backdauer. Jeder Ofen ist anders.

Lasst es euch schmecken und genießt den tollen Spätsommer!

PS: Köhle, kleine, amerikanische Cheesecakes gefällig? Auch da hat Martha Stewart ein super Rezept parat: [weiße Oreo-Cream-Cheesecakes](#). Ein cremiger Traum!

#### Category

1. Muffins
2. Schokolade

#### Tags

1. Erdnuss
2. Erdnussbutter
3. Martha Stewart
4. Muffins
5. Peanutbutter
6. Schokolade
7. USA

#### Date Created

11. September 2016

#### Author

---

schokohimmel

*default watermark*