

Gefüllte Schoko-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 100g Schokolade (Vollmilch)
- » 150g Butter/Margarine
- » 100g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 2 Ei(er)
- » 200g Mehl
- » 50g Stärke
- » 2 TL Backpulver
- » 4 EL Milch
- » 250g Crème fraîche
- » 1 Pk. Vanillesaucenpulver
- » 80g Kirschkonfitüre
- » 80g Aprikosenkonfitüre
- » 1 TL Kakao
- » 1 TL Puderzucker
- » Schlagsahne

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Schokolade hacken, auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Fett mit Zucker, Salz und Vanillinzucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Flüssige Schokolade einrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, mit der Milch kurz unterrühren. Zwölf Vertiefungen einer Muffinform fetten und mit Mehl ausstreuen. Teig in die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20min backen. Aus den Förmchen lösen und auskühlen lassen.

2. Muffins waagrecht halbieren. Crème fraîche mit Soßenpulver ca. 1min verrühren. Auf den unteren Muffins verteilen. Rote oder gelbe Konfitüre auf jeweils sechs Muffins verteilen. Deckel darauf setzen. Mit Kakao und Puderzucker bestäuben. Mit Sahnetuffs und Aprikosenspalten verzieren.

Nährwerte: 360kcal/E4g/F21g/KH40g pro Stück

angelegt am: 09.01.2004

Rezept-Nr: 780

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke