



Schokomuffins mit Schokohäschen

Tonkabohne und Stracciatella Creme

ERGIBT: CA. 12 STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 15-20MIN.

ZUTATEN

Teig:
2 Eier
150g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Tonka Paste
200ml Sahne
50g Mandeln, gemahlen
4 EL Schokoladepulver
150g Mehl
2 TL Backpulver
100g Schokodrops

Für die Creme:
250g Mascarpone
200ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
1/2 TL Tonka Paste
1 EL Puderzucker
50g Schokolade, fein gehackt
12 Stk. Schokohäschen

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Den Ofen auf 200°C O/U vorheizen.

Muffinblech mit Muffinförmchen auskleiden.

2. Schritt

Für den Muffinteig die Eier, Zucker, Salz und der Tonka Paste in einer Schüssel schaumig rühren. Sahne beifügen, mischen.

Die Mandeln mit dem Schokopulver beimischen, das Mehl mit dem Backpulver dazu rühren. Zum Schluss die Schokodrops darunter mischen. Die Masse in die Förmchen einfüllen.

3. Schritt

Im Ofen für ca. 15-20min. backen, die Stäbchenprobe durchführen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

4. Schritt

Für die Creme alle Zutaten ausgenommen die Schokolade miteinander verrühren und anschliessend steif schlagen. Zum Schluss die Schokolade unterheben.

5. Schritt

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und auf die Muffins dressieren. Anschliessend je ein Schokohäschen in die Creme stecken.

