

# MAULWURF CUPCAKES / MAULWURF HÜGEL



Saftige und schokoladige Muffins mit einer Bananenfüllung und einer Stracciatella-Quark-Creme.



Zubereitungszeit

**40 Minuten**



Back-/Kochzeit

**25 Minuten**



Kühlzeit

**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## TEIG

Verrühre den Zucker mit dem Salz, Mehl, Kakao, Backpulver und Natron in einer Schüssel. Füge die Eier, das Vanilleextrakt, die Buttermilch und die flüssige Butter hinzu und rühre den Teig kurz durch. Portioniere den Teig mit einem Eisportionierer in die 12 Muffinförmchen, welche mit Papierförmchen ausgelegt sind. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 5 Minuten und stelle dann den Backofen auf 170°C O/U herunter, um die Muffins weitere 20 Minuten zu backen. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie danach komplett abkühlen.

## FÜLLUNG

Stich nun mit einem Ausstecher das Innere der Muffins aus oder schneide es mit einem Messer so heraus, dass die Banane vom Durchmesser her hineinpasst. Schneide die Bananen in etwa 3-4 cm lange Stücke und stecke sie in die Muffinsöffnung hinein.

Zerkrümele den restlichen Teig in eine tiefe Schale.

Schlage die Sahne mit dem Sanapart steif. Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Sanapart, Vanilleextrakt und den Schokoraseln und hebe die Sahne vorsichtig unter oder rühre sie kurz ein.

Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle ein und spritze sie als Hügel auf die Muffins. Streiche die Creme glatt und tauche die Muffins mit der Creme in die Kuchenkrümel.

Stecke zwei Deko-Möhrchen hinein und stelle die Muffins bis zum Verzehr kalt.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Sally <3

## TEIG:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 160 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 ml** Buttermilch
- 150 g** Butter (flüssig)

## FÜLLUNG:

- 3** Bananen
- 400 g** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 500 g** Quark
- 50 g** Puderzucker
- 5 TL** San-apart
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Raspelschokolade

## DEKORATION:

- 24** Dekor Marzipan (Karotten)