



MUFFINS IM EISBECHER / PERFEKTER PARTY SNACK



Süße Muffins aus dem Eisbecher: Der Schokoladen Muffin Teig ist blitzschnell zubereitet - und das ohne Küchenmaschine. Der Teig wird anschließend mit einem Eisportionierer in kleine, essbare Waffelbecher mit Schokolade gefüllt. Nach dem Backen kommt eine Creme aus weißer Schokolade und Frischkäse auf die kleinen Gebäcke. Diese Creme bleibt auch über Stunden bei Zimmertemperatur standfest. Dekoriert mit Zuckerstreusel sind diese Muffins perfekt aus der Hand essbar - ohne verschmierte Finger!

Die Muffins können natürlich auch ohne Creme zubereitet werden. Dazu verziere ich sie gerne einfach mit geschmolzener Schokolade und Streusel. Das lieben die Kinder. Perfekt für jede Faschings (Karneval, Fasnacht) Party oder auch für den Kindergeburtstag oder Kindergarten. Nach Belieben kann der Kakao auch durch Mehl ersetzt werden - so entstehen helle Muffins.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 42

TEIG

Gib alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und verrühre sie. Gib alle flüssigen Zutaten in eine separate Schüssel und verrühre sie ebenfalls. Füge den Inhalt der beiden Schüssel zueinander und verbinde die Zutaten kurz mit einem Kochlöffel.

Stelle die kleinen Waffel-Eisbecher auf ein Backblech mit Dauerbackfolie. Fülle den Teig mithilfe eines kleinen Eisportionierers oder einem Spritzbeutel etwa bis zur Hälfte in die Eisbecher.

Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

CREME

Koche die Sahne in einem Topf auf. Nimm sie vom Herd herunter und gib die weiße Schokolade hinzu. Schmilz sie in der warmen Sahne und rühre sie ein. Stelle die Schokoladensahne wieder in den Kühlschrank, bis sie vollständig abgekühlt ist.

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt 3-4 Minuten weißcremig. Füge die abgekühlte Schokoladensahne hinzu und rühre sie ein. Gib den Frischkäse ebenfalls hinzu und rühre die Creme kurz geschmeidig.

Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle.

Spritze nun die Creme auf die Muffins und streue die Zuckerstreusel darauf.

Serviere die Muffins sofort oder stelle sie bis zum Verzehr kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3

TEIG:

- 2 Eier
- ½ TL Tonka Wonka
- 150 g Sonnenblumenöl
- 60 g Buttermilch
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 170 g Mehl
- 30 g Kakao
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron

ZUM BEFÜLLEN:

- 42 Waffelbecher mit Schokolade

CREME:

- 50 g Sahne
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Butter (weich)
- 50 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 350 g Frischkäse

DEKORATION:

MUFFINS IM EISBECHER / PERFEKTER PARTY SNACK



- 10 g** Zuckerdekor
(Streusel)