

SCHAUMKUSS-MUFFINS / HI HAT MUFFINS



Saftige Schokoladen-Muffins mit Marshmallow-Hut und Schokoladenüberzug.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG TEIG

Rühre Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre sie für jeweils eine halbe Minute ein. Vermische die trockenen Zutaten und die Schokodrops und rühre sie kurz mit ein wenig Milch. Fülle den Teig mithilfe eines Eisportionierers die Muffinpapierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für 20 Min. Lasse sie danach komplett erkalten.

ZUBEREITUNG MARSHMALLOW-MASSE

Gebe für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker in eine saubere Metallschüssel. Stelle diese über ein Wasserbad und erhitze sie für ca. 10 Min. Rühre hierbei mit dem Schneebesen. Füge nach 10 Minuten Weinsteinbackpulver hinzu und rühre für weitere 5 Min. Rühre die Masse anschließend in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät sehr steif. Fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle und bespritze die Muffins damit. Forme hierbei einen hohen „Hut“. Lasse die Muffins im Kühlschrank für etwa 30 Min. ruhen. Temperiere in der Zwischenzeit die Kuvertüre.

MUFFINS FERTIGSTELLEN

Fülle die Kuvertüre in ein hohes Glas und tauche die Muffins einzeln hinein, lasse sie etwas abtropfen und setze sie auf ein Abkühlgitter. Lasse sie erneut für 30 Min. im Kühlschrank fest werden. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Rühre dafür Cornflakes und Mandelsplitter, setze die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech und lasse sie fest werden.

TEIG:

- ☐ **150 g** Butter (weich)
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ **2** Eier (zimmerwarm)
- ☐ **160 g** Mehl
- ☐ **30 g** Kakao
- ☐ **½ TL** Backpulver
- ☐ **¼ TL** Natron
- ☐ evtl. Milch (Raumtemperatur)
- ☐ **100 g** Schokoladendrops

MARSHMALLOW-MASSE:

- ☐ **3** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **200 g** Puderzucker
- ☐ **½ TL** Weinsteinbackpulver

ZUM ÜBERZIEHEN:

- ☐ **300 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **10 g** Kokosfett