

# MC CAFÉ SCHOKOLADENMUFFINS MIT CREMIGEM SCHOKOLADENKERN / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



Mein Team hat sich dieses Nachgemacht – Original trifft Sally Mc Donalds Rezept gewünscht. Die saftigen Schoko Muffins mit cremiger Schoko-Füllung schmecken so lecker und sind schnell und einfach zubereitet. Eine Zartbitter-Ganache wird sowohl als Füllung als auch Topping für die Muffins verwendet. Ich habe die XXL Muffins in einer tiefen Muffinform und Tulpen-Muffinförmchen gebacken, ihr könnt das Rezept auch halbieren und 12 normal große Muffins daraus backen.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## MUFFINS-TEIG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege ein tiefes XXL Muffinblech mit Tulpen-Muffinförmchen. Gib die Eier mit dem Sonnenblumenöl, der Buttermilch und dem Vanilleextrakt in eine große Schüssel und verrühre alles kurz mit einem Handrührgerät. Füge die trockenen Zutaten hinzu und verrühre den Teig kurz, bis sich alles verbunden hat.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

## MUFFINS BACKEN

Verteile den Teig mit einem XL Portionierer gleichmäßig in den Papierförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 35-40 Minuten, bis sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.



Du kannst den Teig auch mit einem großen Eisportionierer verteilen, fülle hier jeweils zwei Portionen in ein Muffinförmchen.

## MUFFINS:

- ☐ **4** Eier
- ☐ **300 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **300 g** Buttermilch
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **400 g** Mehl
- ☐ **1.5 TL** Backpulver
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **60 g** Kakao

## FÜLLUNG:

- ☐ **100 g** Sahne
- ☐ **200 g** Zartbitterkuvertüre

## DEKORATION:

- ☐ **1 EL** Schokoröllchen
- ☐ **20 g** weiße Schokolade
- ☐ **20 g** Zartbitterschokolade

## FÜLLUNG

Koche die Sahne in einem Topf auf und nimm sie dann vom Herd. Gib die Zartbitterkuvertüre dazu und rühre sie ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die noch warme Ganache in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel. Höhle die abgekühlten Muffins mit einem Apfelentkerner oder einem Löffel aus, sodass etwas Platz für die Füllung entsteht, hebe die oberste Schicht als Deckel auf. Fülle die Ganache in die Muffins, decke sie mit dem Deckel aus Teig wieder ab.

## DEKORATION

Verteile die übrige Ganache auf den Muffins und streue die Schokoladenröllchen darüber. Schäle mit einem Sparschäler kleine Röllchen von der Schokolade und streue sie ebenfalls über die Ganache. Lasse die Ganache zum Servieren kurz

## MC CAFÉ SCHOKOLADENMUFFINS MIT CREMIGEM SCHOKOLADENKERN / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!