

## Rezept

# Espresso-Schoko-Muffins

Ein Rezept von Espresso-Schoko-Muffins, am 02.06.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>150 g</b> Raspelschokolade (Fertigprodukt)	<b>150 ml</b> starker Espresso
<b>75 g</b> weiche Butter	<b>75 g</b> Puderzucker
<b>2</b> Eier	<b>1 EL</b> Kaffeelikör (nach Belieben)
<b>100 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>50 g</b> weiße Kuvertüre
<b>2 TL</b> neutrales Öl	<b>24</b> Schoko-Espresso-Bohnen zum Garnieren
<b>1</b> 12er-Muffinblech	Fett für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Blechvertiefungen fetten. Das Mehl mit Backpulver mischen. Die Raspelschokolade mit dem Espresso in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen.
2. Butter mit Puderzucker und Eiern cremig rühren. Geschmolzene Schokolade und Likör dazugeben. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.
3. Für die Deko Zartbitterkuvertüre und weiße Kuvertüre jeweils mit 1 TL Öl getrennt über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Muffins mit dunkler Glasur überziehen. Weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen. Mit einem Zahnstocher ein Loch einstechen und feine Linien über die Muffins spritzen. Mit Schoko-Espresso-Bohnen verzieren.