Rezept

Schoko-Minz-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Minz-Muffins, am 12.10.2024

Zutaten

- **150 g** Zartbitterschokolade
- **100 g** Schoko-Minz-Täfelchen (+ 6 Täfelchen für die Deko, z. B. After Eight)
- **300 g** Mehl
- **120 g** Zucker
- **12** Papierförmchen oder Butter fürs Blech
- **100 g** Sahne
- **125 g** Butter
- **125 g** Sahne
- **2 TL** Backpulver
- **2** Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Für die Schokosahne 100 g Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank ca. 1 Std. durchkühlen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die übrige Schokolade hacken und mit Minztäfelchen, Butter in Stücken und Sahne über dem heißen Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Backpulver mischen.

3. Erst Zucker, dann Eier mit dem Schneebesen unter die Schokomischung rühren. Zuletzt die Mehlmischung mit einem Löffel zügig unterrühren. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen.

4. Die Schokosahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen oder jeweils einen Klecks daraufgeben und verstreichen. Die Minztäfelchen für die Deko diagonal halbieren und je 1 Hälfte in die Sahnehäubchen setzen.