

Rezept

Tiramisu-Muffins

Ein Rezept von Tiramisu-Muffins, am 02.11.2024

Zutaten

250 g Mehl	50 g gemahlene geschälte Mandeln
2 TL Backpulver	100 g weiche Butter
220 g Zucker	2 Eier
350 g Mascarpone	100 ml Milch
80 ml Amaretto (ital. Mandellikör)	100 ml frisch zubereiteter Espresso
3 EL Puderzucker	250 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif	Kakaopulver zum Bestäuben
12 Papierförmchen oder 8-Butter fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach 180 g Zucker dazurieseln lassen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Dann 100 g Mascarpone, die Milch und 2 EL Amaretto unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und mit einem Löffel zügig unterrühren.
2. Den Teig in die Förmchen geben, die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen. Inzwischen Espresso, übrigen Zucker und restlichen Amaretto gründlich verrühren.
3. Aus den abgekühlten Muffins oben in der Mitte jeweils ein Stück ausstechen. Dazu am besten mit einem Teelöffel erst von links, dann von rechts schräg nach unten stechen und das Muffinstück herausheben (Bild 1). Die Stücke jeweils auf der Unterseite in der Espresso-Amaretto-Mischung tränken und reichlich Espresso-Amaretto-Mischung auf die ausgehöhlte Stelle träufeln (Bild 2), alles etwas durchziehen lassen.
4. Übrigen Mascarpone mit Puderzucker und übriger Espresso-Amaretto-Mischung glatt verrühren. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei Sahnesteif dazurieseln lassen. Die Sahne unter die Mascarpone heben. Jeweils gut 1 TL Creme in die ausgehöhlten Muffins geben, das ausgehobene Teigstück daraufsetzen und leicht festdrücken (Bild 3). Die übrige Mascarponecreme auf den Muffins verteilen und glatt streichen. Mit Kakaopulver bestreuen.