

Rezept

Wiener Muffins

Ein Rezept von Wiener Muffins, am 11.12.2024

Zutaten

250 g Zartbitterschokolade	150 ml Milch
50 g Sahne	150 g Mehl
2 TL Backpulver	150 g gemahlene geschälte Mandeln
125 g weiche Butter	100 g Puderzucker
2 Eier	100 g Aprikosenkonfitüre
150 g Zucker	12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. 100 g Schokolade hacken und mit Milch und Sahne über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Inzwischen Mehl, Backpulver und Mandeln mischen.
2. Die weiche Butter in Stücken mit dem Puderzucker cremig rühren. Erst die Eier nacheinander, dann die abgekühlte Schokoladensahne gründlich unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung zügig mit einem Löffel unterrühren.
3. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen. Die Konfitüre erwärmen und durch ein feines Sieb streichen. Die Muffins mit der Konfitüre bestreichen und 1 - 2 Std. trocknen lassen.
4. Für die Glasur 100 ml Wasser mit dem Zucker unter Rühren in ca. 5 Min. sirupartig einkochen, dann etwas abkühlen lassen. Die übrige Schokolade hacken, unter den warmen Sirup rühren und darin auflösen. Die Muffins damit überziehen und über Nacht trocknen lassen.