

Backform Muffin & Cupcake



Art.-Nr. 661011



STÄDTER®

## Mocha-Muffins

ERGIBT 12 MUFFINS | ARBEITSZEIT: CA. 35 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 25 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 230 g Butter, 180 g brauner Zucker, etwas Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, 4 Eier, 100 g flüssige Schokolade, 250 g Mehl, 20 g Kakao, 1 TL Backpulver |  
**Zutaten für das Topping:** 250 g Schlagsahne, 150 g Mascarpone, 50 ml Wasser, 2 TL löslicher Kaffee, ½ Päckchen Sahnefest Neutral

### Zubereitung des Teiges:

Butter mit braunem Zucker, Zitronenabrieb und Salz leicht schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Die flüssige Schokolade dazugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und alles miteinander kurz verrühren. Den Teig gleichmäßig in der gefetteten Muffin-Backform verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 25 Min. backen. Die Muffins nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

### Zubereitung des Toppings:

Die Sahne steif schlagen. Den Mascarpone erst separat glattrühren, dann unter die Sahne heben. Das Wasser mit dem löslichen Kaffee anrühren und kalt mit dem Sahnefest verrühren. Dann unter die Sahne-Mascarpone Creme ziehen. Die Creme in den Spritzbeutel füllen und die Muffins damit garnieren.

