



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,
1/2 Päckchen Sahnefest neutral,
50 ml Wasser, 2 TL löslicher Kaffee,
150 g Mascarpone

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 die gefettete Muffin-Backform verteilen und im vorgeheizten Backofen backen. Die Muffins nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Backzeit:

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 25 Min. backen

Zubereitung des Toppings:

Die Sahne steif schlagen. Den Mascarpone erst separat glatrühren, 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.

Unser Produkt-Tipp: Backform Muffin & Cupcake
Art.-Nr. 661011

