

Karamell-Minis

Mini-Muffins mit Milkschokoladenpralinen gefüllt

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett
Weizenmehl

Topping:

75 g Schlagsahne
16 Milkschokoladepralinen mit weicher Toffeefüllung, z. B. Rolo®

Teig:

4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 g Schlagsahne
1 Ei (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
150 g Weizenmehl
10 g Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

etwa 24 Milkschokoladepralinen mit weicher Toffeefüllung, z. B. Rolo®

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao
24 Milkschokoladepralinen mit weicher Toffeefüllung, z. B. Rolo®

1 Vorbereiten:

Für das Topping Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokoladenpralinen darin schmelzen. Die Masse in einen Rührbecher füllen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Öl, Sahne, Ei, Zucker und Vanille-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mehl mit Kakao und Backin mischen und unterrühren. Den Teig in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und gleichmäßig in die Muffinmulden spritzen.

3 Füllung:

Die Pralinen in den Teig drücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Muffins etwa 15 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit einem Tafelmesser lösen und auf dem Rost erkalten lassen.

- 4 **Topping:**
Die Schokoladencreme mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und Tuffs auf die Muffins spritzen.
- 5 **Verzieren:**
Muffins mit Kakao bestreuen und jeweils eine Praline aufsetzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das süße Gebäck ist einfriergeeignet.

