





Surprise-Inside-Mini-Muffins

Kleine Rührteigmuffins mit Schokobons gefüllt und leckerer Sahnehaube

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Mini-Papierbackförmchen

Rührteig:

24 Kinder Schoko Bons® (etwa 150 g)

100 g weiche Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Topping:

etwa 50 g Kinder Schoko Bons®

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen vorheizen

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Rührteig:

Schoko Bons® auspacken. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise auf niedrigster Stufe unterrühren. Jeweils 1 TL Teig in die vorbereiteten Förmchen geben und je einen Schoko Bon® hineinstecken. Mit dem restlichen Teig die Schoko Bons® verdecken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 18 Minuten



Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Topping:

Schoko Bons® auspacken und fein hacken. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) geben und die Muffins dekorativ damit verzieren. Gehackte Schoko Bons® darüberstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nur die Muffins - ohne Topping- kann man gut einfrieren.

