



# KAKAOMUFFINS MIT SCHOKOLADE-BUTTERCREME-TOPPING



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Emulgiert mit Butter



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

### KAKAOMUFFINS

### FÜR DAS SCHOKOLADETOPPING

**50 g** Zucker

**10 ml** Wasser

**60 g** Butter

**60 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**5 g** Kakaopulver

**125 g** Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Schokoladetopping Zucker, Wasser und Butter in einen Topf geben und unter ständigen Rühren kurz aufkochen.
2. Von der Hitze nehmen. Schokolade, QimiQ Classic und Kakaopulver dazugeben, glatt rühren und abkühlen lassen.
3. Geschlagenen Rahm unter die kalte Mischung heben.
4. In ein Spritzsack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen. Topping auf die Kakaomuffins spritzen und beliebig dekorieren.