



SCHOKOLADEMUFFINS MIT HIMBEER-CHILI-CREME



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DIE MUFFINS

110 g	Butter, geschmolzen
170 ml	Milch
3	Ei(er)
1 Pkg.	Vanillezucker
120 g	Puderzucker
1 Prise(n)	Salz
200 g	Zartbitterschokolade, gehackt
250 g	Weissmehl
20 g	Kakaopulver
0.5 TL	Backpulver
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Fruchtpüree Himbeere
160	Zucker
1 Prise(n)	Chilipfeffer Pulver
125 ml	Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Für die Muffins: Geschmolzene Butter mit Milch, Eier, Vanillezucker und Puderzucker gut vermischen.
2. Die Hälfte der gehackten Schokolade unter die Masse heben.
3. Mehl mit Kakao und Backpulver vermengen, zur Buttermasse geben und gut vermischen.
4. Teig in die Formen füllen und mit den restlichen Schokoladestückchen bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Himbeerpüree, Zucker und Chili dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
7. Bei den bereits ausgekühlten Muffins den Deckel abschneiden und mit einem Herz-Ausstecher ausstechen.
8. Beim Muffinboden einen kleine Mulde reinbohren die Creme hineindressieren und den Deckel wieder daraufsetzen. Muffins kurz kühlen und servieren.