



# 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

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

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>100 g</b>	Fruchtpüree Himbeere
<b>160</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Chilipfeffer Pulver
<b>125 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Für die Muffins: Geschmolzene Butter mit Milch, Eier, Vanillezucker, Staubzucker und Salz gut vermischen.
2. Die Hälfte der gehackten Schokolade unter die Masse heben.
3. Mehl mit Kakao und Backpulver vermengen und zur Buttermasse mischen.
4. Teig in eine befettete Muffinform 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Himbeerpüree, Zucker und Chili dazumischen. Geschlagenes Schlagobers 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.