



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	Staubzucker
1 Prise(n)	Salz
200 g	Zartbitterschokolade, gehackt
250 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
0.5 TL	Backpulver
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
100 g	Fruchtpüree Himbeere
80 g	Zucker
1 Prise(n)	Chilipfeffer Pulver
125 ml	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, zur Buttermasse geben und gut vermischen.
4. Teig in eine befettete Muffinform füllen und mit den restlichen Schokoladestückchen bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten (Umluft) backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille 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.