



# SCHOKOLADEMUFFINS MIT WEICHEM VANILLEKERN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

40

mittel

## Tipps

Mit Schokoladeglasur dekorieren.

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**1 geh. TL** Vanillepuddingpulver

**1** Vanilleschote(n), Mark davon

**40 g** Zucker

**2** Eigelb

### FÜR DIE MUFFINS

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**5** Ei(er)

<b>250 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>150 g</b>	Zucker
<b>200 g</b>	Mehl, glatt
<b>20 g</b>	Maisstärke
<b>1 Pkg.</b>	Backpulver
<b>0.5 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>200 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen Butter, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit Vanillepuddingpulver, Vanillemark und Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, leicht auskühlen lassen und das Eigelb dazumischen. Unter ständigem Rühren langsam auf 80 °C erhitzen. 2
  3. Masse in Pralinenformen füllen (jeweils ca. 25 g) und tiefkühlen.
  4. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
  5. Für die Muffins: Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut verrühren. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Stärke, Backpulver, Vanillezucker und Salz untermischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
  6. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben.
  7. Befettete Muffinformen zur Hälfte mit der Mischung füllen, die gefrorenen Vanillekugeln in die Mitte setzen und die restliche Mischung darüber verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.