

Coffee - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

Geniale Coffee Muffins, die ich im Urlaub in der "Freundin" gefunden habe:

DUNKLER TEIG

1		Ei
60	Gramm	Brauner Zucker
30	ml	Öl
50	ml	Espresso
60	Gramm	Saure Sahne
120	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Kakaopulver
		Heller Teig:
2		Eier
60	Gramm	Brauner Zucker
30	ml	Öl
60	Gramm	Saure Sahne
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

AUSSERDEM

		Fett und Paniermehl für die Form
1	Essl.	Puderzucker
		Getrocknete Lavendelblüten

Anleitung:

Für den dunklen Teig Ei, Zucker, Öl, Espresso und saure Sahne schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, unterheben. Mit den Zutaten für den hellen Teig ebenso verfahren. Förmchen zur Hälfte mit dunklem Teig füllen, mit hellem Teig bis ca. 1 cm. unter den Rand auffüllen. Form im heißen Wasserbad auf der zweiten Schiene von unten ca. 30 Min. backen. Puderzucker mit etwas Wasser verrühren. 5 Minuten vor Backende jeden Muffin mit Zuckerguss beträufeln und mit Lavendelblüten bestreut fertig backen Ich hatte keine saure Sahne im Haus; mit Joghurt hat es auch geklappt. Leider konnte ich hier in den Apotheken auch keinen Lavendel bekommen, drum musste es halt ohne gehen. Ich stelle mir den Geschmack in Verbindung mit diesen feinen Muffins aber sehr fein vor