

Cognac - Muffeins 1

Zutaten für: 12 Stück

50	Gramm	Vollmilch - Schokolade
50	ml	Sahne
150	Gramm	Trauben
280	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
120	Gramm	Zucker
5	Essl.	Öl
40	ml	Cognac
250	Gramm	Sauerrahm
200	Gramm	Zartbitter- Kuvertüre

Anleitung:

So wird's gemacht,

1. Schokolade hacken, in heißer Sahne schmelzen. 1 Std. kühlen.
2. Trauben waschen und halbieren. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron mischen. Mit verquirltem Ei, Zucker, Öl, Cognac und Sauerrahm verrühren, Trauben unterheben. In gefettete Muffeinsmulden füllen. Ca. 25 Min. backen. Zum Abkühlen stürzen.
3. Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad auflösen. Die Muffeins damit glasieren. Die gekühlte Schokosahne steif schlagen. Mit feiner Sternentülle in dekorativen Tupfen aufspritzen. Evtl. zusätzlich mit halbierten Trauben garnieren.

Zubereitung: ca. 35 Min.

Kühlen: 60 Min. Backen: 25 Min. kJ/kcal p. St.. 12/03