

Gewürz - Muffins 3

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Vollmilch-Schokolade
50	Gramm	Zartbitter-Schokolade
125	Gramm	Butter
100	Gramm	Walnusskerne
4		Eier
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
275	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Anis
1		Eiweiß
175	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

1. Schokolade grob hacken. Butter und Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Wallnüsse bis auf 12 Stück grob hacken. Eier, Zucker, bis auf 1 El. Vanillinzucker und Salz dickcremig schlagen. Schoko-Fett-Gemisch unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und dann zusammen mit den gehackten Walnüssen unter den Teig rühren.

2. Teig in eine Muffinsbackform füllen. Im vorgeheizten Ofen (175 °c) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Übrige Walnüsse dünn mit Eiweiß bestreichen, mit Rest Zucker bestreuen. Trocken lassen. Puderzucker und Rest Eiweiß verrühren. Muffins damit verzieren. Je 1 gezuckerte Walnuss in den Guss drücken. Trocken lassen.

Mir haben beide Sachen sehr gut geschmeckt und sogar mein Göga, der normalerweise nicht so sehr auf Kuchen steht war begeistert.