

## Mini - Muffins

Kategorien: Muffin, Kuchen

Zutaten für: 40 Stück

1/2		Unbehandelte Zitrone
100	Gramm	Butter
2		Eier
100	Gramm	Puderzucker
120	Gramm	Mehl
2	Messersp.	Backpulver
1	Essl.	Kakaopulver
1	Essl.	Milch
		Je 50 g weiße und Halbbitter- Kuvertüre
50	Gramm	Aprikosenkonfitüre; ca. Buntes Zuckerwerk zum Verzieren Butter für die Förmchen aus Metallfolie

### Anleitung:

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Die Butter schmelzen und abkühlen, aber nicht erstarren lassen. Die Förmchen mit etwas flüssiger Butter austreichen. Die Eier mit dem Puderzucker dick schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und samt der flüssigen Butter und Zitronenschale mit dem Kochlöffel unter die Eimasse ziehen. Dabei gerade nur so lange rühren, bis alles vermengt ist. Den Teig halbieren. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Kakao und Milch verrühren und mit einer Hälfte des Teigs vermengen. Nun die Förmchen bis zum Rand mit hellem und dunklem Teig gleichzeitig füllen. Die Mini-Muffins auf ein Blech setzen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiebeleiste 10-12 Minuten backen, bis sie aufgegangen sind. Abkühlen lassen. Die Konfitüre erhitzen, die Oberfläche der Muffins damit bepinseln und sofort mit Zuckerwerk verzieren. Frisch schmecken sie am besten.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 10-12 Minuten