

Rum Schoko - Sacher - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade
80	Gramm	Sahne
290	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
140	Gramm	Zucker
125	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Saure Sahne
100	Gramm	Aprikosenmarmelade
2-3	Essl.	Rum
200	Gramm	Schokoguss oder Kuvertüre dunkel N. B. 100 g Marzipanrohmasse
50	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen(Umluft160°C) Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Oder Blech fetten und in den Gefrierschrank stellen.

Die Schokolade hacken und mit der Sahne zusammen in der Mikrowelle schmelzen lassen.(Topf geht auch)

Das Mehl mit Backpulver und Natron vermischen. In einer weiteren Schüssel das Ei verquirlen, Zucker, Butter, saure Sahne und die Schokosahne hinzufügen und alles gut verrühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Förmchen oder die Blechvertiefungen füllen. 20-25 Minuten backen. Die gebackenen Muffins noch 5-10 Minuten im Blech ruhen lassen. Dann vorsichtig herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen und mit dem Rum kurz erhitzen. Die Muffins damit rundherum(ohne Papierförmchen) bestreichen. Wer Papierförmchen benutzt, braucht nur die Hälfte der Zutaten zum Bestreichen. Marmelade gut antrocknen lassen. Die Kuvertüre oder den Schokoguss nach Anleitung schmelzen lassen. Die Muffins rundherum oder eben nur oben damit dick bestreichen.

Nach Belieben das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und ausrollen. Mit einem Ausstecher "S" ausstechen und auf die Muffins legen. Man kann aber auch andere Zutaten zum Verzieren draufgeben.

Man kann auch noch 40 g Mehl durch gemahlene Mandeln ersetzen.