

Sacher Muffins O.Triebm.

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
2		Eigelb
50	Gramm	Bitterschokolade
50	Gramm	Weißer Schokolade
2		Eiweiß
1	Prise	Salz
20	Gramm	Zucker
40	Gramm	Mehl
		Butter für die Förmchen
		Schokoglasur
		Schokostreusel

Anleitung:

50 g Butter mit 50 g Zucker und 2 Eigelben sehr schaumig rühren. Die Bitterschokolade schmelzen und unter die Buttermischung rühren. Die weiße Schokolade in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Masse heben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 20 g Zucker sehr steif aufschlagen und mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in die gebutterten Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 C etwa 20 Minuten backen. Die Muffins stürzen und abkühlen lassen. Die Oberfläche mit der Schokoglasur überziehen und mit Streusel bestreuen.