

## Schoko - Muffins - Gefüllte

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Vollmilch--Schokolade
175	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz
3		Eier (Größe M)
200	Gramm	Mehl
2		Gestrich. TL Backpulver
6	Essl.	Milch
250	Gramm	Creme fraiche
1	Pack.	Dessert-Soße "Vanille-Geschmack" (für 250 ml Milch; ohne Kochen)
80	Gramm	Kirsch-Konfitüre
80	Gramm	Aprikosen-Konfitüre
		Kakaopulver und Puder-zucker zum Bestäuben
		Sahne und Aprikosen-spalten zum Verzieren

### Anleitung:

1. Die Schokolade hacken und schmelzen. Abkühlen lassen. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier unterrühren. Schokolade unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch unterrühren.

2. Eine Muffinsform (12 Mulden) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 C 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Jeden Muffin quer halbieren. Creme fraiche und Soßenpulver verrühren. Creme auf die unteren Böden der Muffins verteilen. Auf die Hälfte der Muffins einen Klecks rote Konfitüre, auf die andere Hälfte gelbe Konfitüre geben. Deckel darauf legen. Mit Kakao und Puderzucker bestäuben. Mit Sahnetuffs und Aprikosenspalten verzieren. Ergibt 12 Stück Zubereitung: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit) kcal/ Stück: ca. 360 Fett/Stück: ca. 21 g