

Schokoladen - Whisky - Muffins

Kategorien: Backen, Muffin

Zutaten für: 12 Stueck

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 150 | Gramm | Blockschokolade |
| 100 | Gramm | Butter oder Margerine |
| 250 | Gramm | Weizenmehl |
| 2 | Teel. | (gestr.) Backpulver |
| 1/2 | Teel. | (gestr.) Natron |
| 150 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanille-Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 2 | | Eier (Groesse M) |
| 100 | ml | Starker Kaffee |
| 4 | Essl. | Whisky |
| 50 | Gramm | Raspelshokolade |

FUER DIE CREME

| | | |
|----|--------|-----------------------------------------------|
| 1 | Becher | Crème Double (je Bis doppelte Menge 125 G) |
| 30 | ml | Whisky |
| 1 | Pack. | Vanille-Zucker |

Anleitung:

1. Die Blockschokolade in Stueckchen brechen, mit Butter oder Margerine in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verruehren.
2. Das Mehl, Backpulver und Natron in eine Ruehrschuessel sieben, mit Zucker, Vanille-Zucker und Salz mischen.
3. Die Eier, Kaffee, Whisky und die Schokoladen-Fett-Mischung hinzufuegen. Mit dem Handruehrgeraet mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die Raspelschokolade unterruehren.
4. Den Teig in 12 gefettete Muffin-Foermchen geben und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei 180°C etwa 25 Minuten backen.
5. Die Muffins 10 Minuten in den Foermchen stehen lassen, dann aus den Foermchen loesen.
6. Fuer die Creme die Crème Double mit dem Handruehrgeraet mit Ruehrbesen anschlagen, den Whisky unterheben und mit Vanille-Zucker und Zucker abschmecken. Die Creme auf die Muffins geben.