

Stracciatella - Muffins 2

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
50	Gramm	Schokotröpfchen
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
100	Gramm	Weiche Butter
80	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
200	ml	Milch
		Für den Guss:
200	Gramm	Vollmilchkuvertüre

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mit Salz und Schokotröpfchen mischen. Die Marzipan-Rohmasse mit dem Fett geschmeidig rühren, dann Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Milch dazugeben. Die Mehl-Schoko-Mischung kurz unterheben und den Teig in die Muffinförmchen füllen. Die Muffins in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Für den Guss die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Muffins damit überziehen.