

Whisky - Muffin

Zutaten für: 12 Stück

150	ml	Wasser zum Kochen bringen
4	Teel.	Nescafé Espresso darin auflösen. In einem Kleinen Topf
100	Gramm	Butter und
150	Gramm	Blockschokolade bei geringer Wärmezufuhr Schmelzen. In einer Rührschüssel
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	(gestrichen) Backpulver
150	Gramm	Zucker
2	Teel.	Vanillin-Zucker
1/2	Teel.	Natron und
1	Prise	Salz mischen. Die geschmolzene Schokoladenmasse, den Kaffee
4	Essl.	Whisky und
2		Eier zufügen und mit dem Handrührgerät zu Einem glatten Teig verarbeiten.

Anleitung:

In eine ausgefettete Muffinform oder in Papierförmchen füllen und im Backofen ca. 25 Min. backen. Die abgekühlten Küchlein mit geschlagener Sahne garniert servieren

Zubereitungszeit 60 Min Backofen auf 180°C vorheizen. In einem Topf