

Hier und heute



Donauwellen-Muffins

Konditormeisterin Theresa Knipschild verwandelt die übliche Donauwelle in Muffins. Die fruchtige Note bringen Erdbeeren ins Spiel.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für zwölf Stück

Zutaten für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 10 g Backpulver
- 2 Prisen Salz

Zutaten für den dunklen Teig

- 20 g Backkakao
- 2 EL Milch

- ca. 200 g Erdbeeren

Zutaten für die Creme

- 200 g Schmand
- 200 ml Schlagsahne
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnestandmittel

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 5 g Butter
- 12 Erdbeeren mit Grün als Dekoration

Zubereitung

Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder fetten und mehlieren. Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Je nach Größe Erdbeeren halbieren, vierteln oder achteln.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. So verbinden sie sich besser mit der Butter.

Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren, bis ein Teig entstanden ist. Die Hälfte des Teigs in die Muffinförmchen geben (z. B. mit einem Eisportionierer). Backkakao und Milch unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Die Erdbeerstücke auf dem dunklen Teig verteilen und eindrücken. Muffins ca. 30 Minuten backen.

Die Muffins anschließend komplett auskühlen lassen. Zucker mit Sahnestandmittel mischen. Schmand, Vanille, Sahne und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät steif schlagen. Ggf. mit zusätzlichem Zucker abschmecken. Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels oder von zwei Löffeln auf die Muffins geben.

Hier und heute



Kuvertüre mit Butter langsam über einem Wasserbad schmelzen. Wenn gewünscht, Erdbeeren mit Grün in Kuvertüre tauchen oder die Kuvertüre über die Schmandcreme träufeln. Mit Erdbeeren garnieren.

Tipp: Statt flüssiger Kuvertüre 100 g Zartbitter-Schokoladenraspel verwenden.