

Hier und heute



Schokomuffins mit Frosting

Konditormeister Marcel Seeger präsentiert sein raffiniertes Rezept für extra saftigen Genuss: Schokomuffins mit cremigem Frosting.

Rezept

Schokomuffins mit Frosting

von Marcel Seeger für 12 Stück

Zutaten

- 60 g Butter
- 120 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 3 Eigelbe (Größe M)
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiße (Größe M)
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 40 g Mehl, Typ 550
- 5 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden der Muffinform entweder gut ausbuttern oder mit Papierförmchen auslegen. Die Butter erwärmen und dann die gehackte Zartbitterschokolade unterrühren, darin auflösen und leicht abkühlen lassen. Das Eigelb mit 60 g Zucker und einer Prise Salz cremig aufschlagen, das Eiweiß mit 20 g Zucker und einer Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die gemahlene Mandeln mit dem Mehl und Backpulver gründlich vermischen.

Die Butter-Schokoladenmischung unter die Eigelbmasse rühren, dann den Eischnee unterheben und zuletzt die Mehlmischung zufügen und alles zu einem glatten Muffinteig verrühren. Den fertigen Teig mit einem Spritzbeutel oder Löffel in die Muffinform geben. Die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen die Muffins in der Form abkühlen lassen.

Zutaten für schokoladiges Frosting

- 100 g Frischkäse
- 40 g Zucker
- 35 g Kakaopulver
- 200 g Sahne, aufgeschlagen
- 1 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Frischkäse, Zucker und Kakaopulver in einer Schüssel verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine unterrühren. Das Frosting mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Tülle gleichmäßig auf die Muffins aufdressieren.

Tipps

Als Deko einige Schokoladenspäne auf das Frosting streuen.

Muffins mit Frosting circa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit das Frosting Stabilität bekommt.