

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 27.12.2019

Silvester-Muffins

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für die Schokoladen-Muffins:

180	g	Weizenmehl (Type 405)
20	g	Kakaopulver
2	Msp.	Backpulver
4		Eier (Größe M)
50	ml	Milch
150	ml	Pflanzenöl
1	TL	Vanillezucker
140	g	Zucker

Für das Zitronen-Frosting:

100	g	Butter
300	g	Puderzucker
1	EL	Milch
½	TL	Vanille-Aroma
3	EL	Zitronensaft
½	TL	Bio-Zitronenabrieb

Für die Dekoration:

100 g Fondant, weiß
12 kleine, runde Schokoladenkekse
etwas Wasser
Lebensmittelmarder, schwarz
Konfetti-Streusel

Außerdem

Muffin-Backblech
Muffin-Papierförmchen



Zubereitung:

1. Für die Schokoladen-Muffins den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Muffin-Backblech mit Muffin-Papierförmchen auslegen.
2. In einer Rührschüssel Weizenmehl, Kakaopulver, Backpulver, Eier, Milch, Pflanzenöl, Vanillezucker und Zucker zu einem Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Muffin-Backformen füllen und im Backofen ca. 20 Minuten backen. Danach die Muffins auskühlen lassen.
3. Für das Zitronen-Frosting in einer Schüssel zimmerwarme Butter mit Puderzucker cremig rühren. Milch, Vanille-Aroma, Zitronensaft und -abrieb unter die cremige Butter rühren. Das Zitronen-Frosting mit einem Spritzbeutel mit Stern-Spritztülle gleichmäßig auf die ausgekühlten Muffins spritzen.



4. Für die Dekoration Fondant ausrollen, 12 Kreise ausstechen, etwas kleiner als der Schokoladenkeks. Die Fondant-Kreise jeweils mit etwas Wasser auf den Schokoladenkeksen befestigen. Mit dem Lebensmittelmarker das Ziffernblatt einer Uhr auf den weißen Fondant malen, den verzierten Schokoladenkeks auf das Zitronen-Frosting setzen und die Silvester-Muffins mit Konfetti-Streusel bestreuen.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 438, KJ: 1841, E: 4g, F: 22g, KH: 56g;