

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 07.09.2023

Schultüten-Muffins

Für 24 Stück

Zutaten

Für die Muffins:

1 Vanilleschote
 150 g zimmerwarme Butter
 150 g Zucker
 1 Prise Salz
 3 Eier (Größe M)
 150 g Weizenmehl (Type 405)
 1 gestrichener TL Backpulver
 1 TL Back-Kakao
 100 g weiße Kuvertüre
 24 Waffel-Eistüten
 150 g Vollmilchschokolade
 1 Rolle bunte Schokolinsen (130 g)

Außerdem:

Mini-Muffinform mit 24 Mulden
 Handrührer oder Küchenmaschine mit Quirlen
 Trinkgläser als Waffelhalter
 Butter und Mehl für die Form oder
 Papierförmchen
 (digitales) Küchenthermometer



Für die Dekoration:

Bunte Zuckerstreusel
 Zuckerdekor-Zahlen und -Buchstaben

Zubereitung

1. Für die **Muffins** den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form fetten und mit Mehl ausstauben oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
3. Vanillemark, Butter, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten hellcremig rühren.
4. Nacheinander die Eier jeweils 30 Sekunden unterrühren.
5. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, auf den Teig sieben und kurz unterrühren.
6. Teig in zwei Portionen teilen. Kakao auf eine Teighälfte sieben und kurz unterrühren. Hellen und dunklen Teig abwechselnd auf die Muffinmulden verteilen.

Unser Tipp: Für ein schönes Muster die Teige mit Hilfe einer Gabel marmorieren.

7. Muffins im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 15 Minuten backen. Muffins in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form lösen und auskühlen lassen. Papierförmchen entfernen.

8. Für die **Kuvertüre** weiße Schokolade mit einem großen Messer hacken. 2/3 der Kuvertüre in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad auf über 40 Grad schmelzen.

9. Schüssel vom Wasserbad nehmen, restliche Kuvertüre (25 g) unterrühren und temperieren.

10. Den Rand einer Waffeltüte in die Kuvertüre tauchen und sofort in bunte Streusel drücken. Ein paar bunte Schokolinsen in die Waffel füllen und je einen Muffin auf die Waffel setzen.

Unser Tipp: Bei diesem Vorgang muss man zügig arbeiten, damit die Kuvertüre noch nicht ganz fest ist und der Muffin daran haftet.

11. Die Vollmilchkuvertüre wie oben hacken, schmelzen und temperieren.

12. Muffinkuppel in die Kuvertüre tauchen, kurz abtropfen lassen und mit Buchstaben oder Zahlen dekorieren. Schultüten in Trinkgläser stellen und trocknen lassen. Anschließend servieren und genießen.