

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 03.12.2021

Nikolaus-Muffins

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Frischkäsecreme:

2 Blatt Gelatine, weiß
120 g Schokolade, weiß
300 g Schlagsahne
120 g Frischkäse
2 EL Eierlikör (alternativ Honig)
100 g Kokosraspel

Für die Muffins:

140 g Zartbitterkuvertüre
130 g Butter
4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
70 g Weizenmehl (Type 405)
30 g Speisestärke
70 g Mandeln, gemahlen
30 g Puderzucker

Für die Garnitur:

300 g Marzipan
etwas Puderzucker
etwas Lebensmittelfarbe, rot
etwas Backkakao
60 g Rollfondant, weiß

Außerdem:

1 Muffinblech (mit 12 Mulden)
Butter für die Form zum Fetten
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

1. **Für die Creme** die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, zur Schokolademasse geben und gleichmäßig verrühren, bis alles geschmolzen ist.
2. Den Frischkäse mit Eierlikör verrühren und unter die Schokoladenmasse rühren. Die Creme zugedeckt mindestens 2 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. **Für die Muffins** den Backofen auf 190 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Muffinblech einfetten.
4. Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Mehl mit Speisestärke vermischen und sieben. Die Mandeln untermischen. Den Puderzucker in eine Rührschüssel sieben, mit den Eigelben verrühren, Kuvertüre-Butter-Masse untermischen. Dann den Eischnee unterheben. Anschließend die Mehl-Mandelmischung unterheben. Den Teig in die Mulden des vorbereiteten Muffinblechs füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



5. Die Frischkäsecreme aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 5 Minuten mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Creme gleichmäßig auf die Muffins dressieren. Creme mit Kokosraspeln bestreuen.
6. **Für die Garnitur** 200 g Marzipan mit etwas Puderzucker und roter Lebensmittelfarbe verkneten. Das restliche Marzipan (100 g) mit etwas Puderzucker und Backkakao verkneten.
7. Nun 12x 7 g braun eingefärbtes Marzipan für die Stiefel abwägen und daraus Stiefel formen. 12x 4 g rot eingefärbtes Marzipan für die roten Beine abwägen, formen und mit den Stiefeln zusammensetzen. 12x 12 g rot eingefärbtes Marzipan für die Mützen abwägen und zu Mützen formen. Aus dem weißen Rollfondant kleine runde Kugeln als Bommeln für die Mützen formen und mit den Mützen zusammensetzen.
8. Muffins mit den Stiefeln und Mützen dekorieren (siehe Abbildung).

