

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 16.04.2021

Erdnussbutter-Schokoladen-Muffins mit Marschmallowcreme

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Muffins:

100g Erdnussbutter "crunchy"
180g brauner Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
150ml Milch
2 EL Backkakao
180g Weizenmehl (Type 405)
1 geh. TL Backpulver

Für die Marschmallow-Creme:

3 Eiweiße (Größe M)
1 Prise Salz
200g Puderzucker
1/2 TL Weinsteinbackpulver

Für die Erdnuss-Schokoladen-Glasur:

300g Zartbitterkuvertüre
10 g Kokosfett
20 g gesalzene Erdnüsse, fein gehackt

Außerdem:

eine Muffin-Backform
12 Muffinförmchen aus Papier

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Mulden der Muffinbackform mit Papierförmchen auslegen.
2. **Für die Muffins** in einer Rührschüssel die Erdnussbutter mit braunem Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier zugeben und die Masse glattrühren. Milch unterrühren. Backkakao, Weizenmehl und Backpulver vermischen und unter die Teigmasse heben.
3. Die vorbereiteten Muffinförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 bis 25 Minuten backen. Nach dem Backen die Muffins auskühlen lassen.
4. **Für die Marshmallow-Creme** Eiweiße, Salz und Puderzucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Wasserbad für ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren erhitzen.
5. Das Weinsteinbackpulver dazugeben und weitere 5 Minuten rühren.
6. Eiweißmasse in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen.
7. Die fertigen Muffins im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.
8. **Für die Erdnuss-Schokoladen-Glasur** Kuvertüre erwärmen, nicht erhitzen, so dass sie aufgelöst ist. Kokosfett dazu geben und darin auflösen.
9. Fein gehackte Erdnüsse in die aufgelöste Kuvertüre geben und unterrühren.
10. Die Glasur in ein hohes Gefäß oder Glas füllen und den Muffin bis zum Papierförmchen eintauchen. Muffins abtropfen lassen und vor dem Servieren kurz kühlen.

Unser Tipp: Wer es gerne fruchtig mag, kann z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Bananenscheiben, Kirschen etc. auf den Muffin setzen bevor man die Marshmallowcreme darauf spritzt.

