

Choco-Muffins

GEKRÖNT VON GOLDHASEN



Diese feinen Choco-Muffins mit rosafarbenem Guss bekommen Lindt Mini GOLDHASEN als Krönung – wenn das kein Hingucker beim Osterkaffee ist! Die Muffins werden mit Kokosraspel und feiner Lindt Zartbitter Chocolate im Glas gebacken. Das Rezept ist so leicht, dass es immer gelingt.

Die Muffins mit den Lindt Mini GOLDHASEN sind ein wahrer Blickfang. Dazu passen am besten die unendlich zartschmelzenden Mini LINDOR Eier Weiß.

CHOCO-MUFFINS MIT GOLDHASSEN

SIE BRAUCHEN:

- ofenfeste Gläser, die sich nach oben hin nicht verjüngen
- Etagere zum Anrichten
- Tonpapier und Schleifenband zum Dekorieren
- Lindt Mini GOLDHASSEN und Mini LINDOR Eier Weiß

FÜR DIE MUFFINS:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 EL Milch
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Kokosraspel
- 50 g Lindt Zartbitter Chocolate
- Fett und Kokosraspel für die Gläser

Für den Zuckerguss:

- 3–4 EL Kirschsafte
- 200 g Puderzucker
- rote Lebensmittelfarbe

UND SO GEHT'S:

- 1** Für die Choco-Muffins Butter und Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Dann die Eier unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Nun die Milch zugeben. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den Kokosraspeln und der klein gehackten Lindt Chocolate unterziehen.
- 2** Die Gläser gründlich einfetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
- 3** Füllen Sie den Teig in die Gläser – achten Sie darauf, die Ränder frei zu lassen. Auf der unteren Schiene des Ofens bei Umluft ca. 30–35 Minuten backen. Anschließend die Muffins in den Gläsern auskühlen lassen.
- 4** Die Muffins aus den Gläsern nehmen. Den Zuckerguss aus den drei Zutaten anrühren, und die Muffins kopfüber hineintauchen und dann umgedreht trocknen lassen. Die ausgewickelten Lindt Mini GOLDHASSEN mit dem Fuß in den Zuckerguss stippen und auf die Muffins kleben.
- 5** Alles auf der Etagere mit den Eiern und noch verpackten Lindt GOLDHASSEN anrichten sowie mit ausgeschnittenen Blüten und Schleifenband dekorieren.