

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 12.07.2024

Mini-Schokokuss-Muffins mit Himbeeren

Für 24 Stück

Zutaten:

Für die Mini-Muffins:

80 g zimmerwarme Butter
80 g Zucker
1 Prise gemahlene Natur-Vanille
1 zimmerwarmes Ei (Größe L)
100 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
60 g Kokosraspel
80 g zimmerwarme Buttermilch
24 frische Himbeeren

Für die Marshmallow-Creme:

4 Eiweiß (Größe M)
200 g Zucker

Für die Schokoladen-Glasur:

250 g Zartbitter-Kuvertüre (70% Kakaoanteil)
5 EL neutrales Öl

Für die Dekoration:

etwa 20 g Kokosraspel

Außerdem:

1 Backblech
24 Mini-Muffin-Papierförmchen, stabil (Ø ca. 4 cm)
2 Spritzbeutel mit Lochtüllen
Schlagkessel mit Standring
(digitales) Küchenthermometer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 24 Papierförmchen mit der Öffnung nach oben auf das Backblech stellen.
2. **Für die Mini-Muffins** Butter, Zucker und Vanille in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren. Das Ei unterrühren.
3. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen durchmischen. Esslöffelweise unter den Teig rühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Kokosraspel und Buttermilch unterrühren, bis sich alles zu einem glatten Teig verbunden hat.
5. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Papierförmchen füllen. Jeweils eine Himbeere hineindrücken.
6. Im heißen Ofen auf dem Rost in der mittleren Schiene 15-20 Minuten goldbraun backen.
Steffis Tipp: Die Muffins nach dem Backen noch heiß aus der Form stürzen und umgedreht auf einem Gitter abkühlen lassen, damit sie eine ebene Oberfläche bekommen.
7. **Für die Marshmallow-Creme** die Eiweiße mit dem Zucker in einem Schlagkessel mit einem Silikonschaber verrühren und über einem heißen Wasserbad unter Rühren auf 71 Grad erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Steffis Tipp: Die Schüssel darf das Wasser hierbei nicht berühren, das wäre zu heiß für das Eiweiß.
8. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Eiweiß in einer Küchenmaschine mit

Schneebeesen etwa 5 Minuten aufschlagen, bis eine standfeste, glänzende Masse entstanden ist.

9. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kuppelförmig auf die abgekühlten Mini-Muffins spritzen.

10. Mini-Muffins mit Marshmallow-Kuppel für mindestens 30 Minuten (besser länger) in den Kühlschrank stellen.

11. Inzwischen **für die Schokoladen-Glasur** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. Kuvertüre in einem Schlagkessel über einem warmen Wasserbad schmelzen und mit dem Öl verrühren.

12. Glasur handwarm (etwa 37 Grad) abkühlen lassen und in ein hohes Gefäß füllen.

13. Die durchgekühlten Mini-Muffins kopfüber in die Glasur tauchen, bis die Marshmallow-Creme vollständig mit Schokolade bedeckt ist. Mini-Muffins kurz abtropfen lassen.

14. Die Mini-Muffins mit Kokosraspeln bestreut dekorieren. Die fertigen Mini-Muffins in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest geworden ist.