



Chocolate Toffifee Cups

Schokoladige Muffins, darauf eine sahnige Toffifee Haube – die Chocolate Toffifee Cups eignen sich als köstliches Kunstwerk für jeden Anlass. Und bei der Dekoration sind Deiner Fantasie keinerlei Grenzen gesetzt.

Zutaten:

für 12 Stück:

- 300 g Schlagsahne
- 30 Toffifee
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 125 g Butter
- 4 Eier (Größe M)
- 220 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Außerdem:

- 1 Muffinform (12 Mulden)
- Muffinpapierförmchen
- Spritzbeutel
- Loch oder Sterntülle

Und so geht's:

Für das Topping:

1. Sahne in einem breiten Topf erwärmen. 15 Toffifee hineingeben und unter Rühren schmelzen. Die Haselnüsse herausfischen und für die Muffins beiseitestellen.
2. Creme mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Für die Muffins:

1. Zartbitter-Schokolade grob hacken. Danach Haselnusskerne grob hacken. Butter und Schokolade in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, von der Herdplatte nehmen. Eier, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig schlagen.
2. Mehl, Backpulver und Haselnüsse gut mischen. Flüssige Schokolade und Mehlmischung zu den Eiern geben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf das mit Papierförmchen ausgelegte Muffinblech verteilen und je ein Toffifee hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- / Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Creme mindestens 2 Stunden kaltstellen.
3. Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die Toffifee-Creme mit dem Mixer (Rührbesen) steif schlagen. Mit einem Spritzbeutel mit Stern oder Lochtülle auf die ausgekühlten Muffins verteilen und nach Belieben mit Zuckerperlen, Kerzen und Toffifee verzieren.

