



Maulwurfmuffins mit Bananenfüllung

Ein Klassiker mal anders - Diese Muffins mit schokoladig-nussigem Toffifee-Teig, süßer Bananenfüllung und cremigem Topping werden beim Osterfest Kids und Großeltern gleichermaßen überzeugen!

Zutaten:

für 12 Muffins:

für den Teig:

- 15 Toffifee
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 40 g Kakao
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 ml Buttermilch
- 150 g Butter (flüssig)

für die Füllung:

- 3 Bananen
- 400 g Sahne
- 1 Pk. Sahnesteif
- 500 g Quark
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 g Raspelschokolade

Zum Dekorieren:

- 24 Marzipan-Möhrchen
- 12 Toffifee

Und so geht's:

1. Zucker, Salz, Mehl, Kakao, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. Die Eier, das Vanilleextrakt, die Buttermilch und die geschmolzene Butter hinzugeben und alles zu einem Teig vermengen.
2. 15 Toffifee zerkleinern und zu dem Teig geben. Diesen gleichmäßig auf die 12 Muffinförmchen verteilen.
3. Die Muffins zunächst 5 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen. Danach die Temperatur für weitere 20 Minuten auf 170°C reduzieren. Die gebackenen Muffins anschließend vollständig abkühlen lassen.
4. Das Innere der Muffins aushöhlen, um Platz für die Bananenfüllung zu schaffen. Die Bananen in etwas 3 – 4 cm lange Stücke schneiden und die Muffins damit füllen.
5. Den übrigen Teig zerkrümeln und in eine Schale geben.
6. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und den Schokoraspeln verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
7. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und als Hügel auf den Muffins auftragen. Die Hügel etwas glätten und die Muffins in die Teigkrümel tauchen.
8. Zum Schluss das Ganze mit Marzipan-Möhrchen und jeweils einem Toffifee dekorieren, fertig!

Gesamtzeit:

3 Eier

Davon aktiv:

3 Eier

Schwierigkeit

3 Eier

