

Muffinküsse

etwa 12 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

100 g weisse Schokolade
1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Nature
100 g Butter, weich
2 Eier
1 dl Milch

Eischnee:

4 Stk. Eiweiss

Sirup:

160 g Zucker
1 dl Wasser

Garnitur:

3 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen oder einfetten.
Spritzsack mit grosser Lochtülle.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Cupcakes- Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten. Schokolade dazugeben und mischen. Dann mit Hilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen verteilen, in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

③ Eischnee:

Eiweiss mit dem Mixer gut schaumig schlagen. Gleichzeitig Zucker und Wasser (Sirup) in einer Pfanne 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann langsam dem Eiweiss Schnee zugeben und mit dem Mixer vorsichtig weiterschlagen, bis der Schnee kompakt ist. Den Eiweiss Schnee in einen Spritzsack mit grosser Lochtülle füllen und auf die Muffins dressieren. Ca. **30 Minuten** kühl stellen.

④ Garnitur:

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Muffins in die Glasur tauchen und fest werden lassen.