

# Muffins mit Ganachemantel

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Teig:

55 g Zartbitterschokolade

115 g Butter

85 g Zucker

1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma

Butter-Vanille

2 Eier

40 g Nuss-Nougat Creme, z.B.

Nutella®

80 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

### Garnitur:

1 ½ dl Rahm

50 g Butter

250 g Zartbitterschokolade

## 1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

## 2 Teig:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Aroma mit dem Mixer schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Die geschmolzene Schokolade begeben. Nutella® dazugeben und rühren bis eine gebundene Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zugeben und kurz auf kleiner Stufe unterrühren.

Den Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**



Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Muffins vorsichtig aus den Papierbackförmchen lösen und mit der Oberseite nach unten auf ein Gitter stellen.

**3 Garnitur:**

Rahm und Butter aufkochen, Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen. Kurz erkalten lassen. Die Muffins damit überziehen.

