

SCHOKO-SPEKULATIUS- MUFFINS



Zutaten für 27 Stück

Teig:

150g Zartbitterkuvertüre
250g Butter
260g Mehl
2 TL Backpulver
260g Zucker
7 Eier
eine Prise Salz
1 ½ Pck. Vanillezucker
½ TL Zimt
75g Schokodrops
150g Spekulatius

Für die Verzierung:

Perlen, Spekulatius o.Ä.
1 Fertigpackung Zuckerguss

Arbeitsschritte

1. Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Mehl und Backpulver mischen.
3. Zucker, Eier, Salz, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel cremig schlagen.
4. Mehl-Backpulver-Mischung in die Zucker-Eier-Mischung sieben.
5. Schokoladen-Butter ebenfalls dazu geben und verrühren, bis der Teig gleichmäßig braun ist.
6. Spekulatius zerkrümeln und zusammen mit den Schokodrops in den Teig rühren.
7. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
8. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und in diese den Teig füllen.
9. Die Muffins kommen für etwa 20 bis 25 Minuten in den Ofen.
10. Muffins aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.