

Giotto-Muffins

Thema:	Muffins mit dem gewissen Pfiff
Saison:	24/7 („twentyforseven“)
Besonderheit:	Eine Cremefüllung zum Verlieben
Zu Beachten:	Ein Aufwand beim Backen, der sich aber lohnt

Zutaten / Einkaufsliste (für 12 Muffins)

Für den Teig

80 g	Vollmilchschokolade
180 g	Mehl
2 TL	Backpulver
90 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
200 ml	Milch
90 g	Butteröl
2	Eier
3 EL	Benco

Für die Creme (Füllung)

200 g	Frischkäse
2 EL	Zucker
1	Ei
12	Giotto-Kugeln
1 EL	Kirschrum

Für den Belag

90 g	Mehl
1 EL	Benco
120 g	Butter
6	Giotto-Kugeln



Zubereitung

Für den Teig die Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Ebenso die Butter zerlassen und auskühlen. Die Butter mit der Schokolade sowie der Milch und den zwei Eiern schaumig schlagen und mit den restlichen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Benco) vermischen. Den Teig gleichmäßig in mit Papierförmchen ausgelegten Muffinsblech verteilen.

Für die Creme die Giotto-Kugeln zerstoßen und mit den restlichen Zutaten zu einer Creme verrühren. In Spritzbeutel füllen (große Lochtülle) und gleichmäßig (Mittig) auf den Teig verteilen.

Für den Belag (Abschluss) das Mehl mit der weichen Butter und dem Benco verkneten, davon kleine Kügelchen abzupfen und auf den Muffins verteilen.

Die Muffins im vorgeheizten Backrohr (170° Heißluft) ca. 35 bis 40 Minuten backen. Mit Giotto-Kugeln verziert servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit