

März 2014

Truffes- Muffins

Rezept für 12 Stück

VORBEREITUNGEN:

- 1 Muffinsblech mit 12 Papierförmchen auslegen
- Backofen auf 170 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze)

125g weiche Butter

140g Zucker

1 Prise Salz

1 grosses Ei

mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse schlagen

50g ungesüsstes Kakaopulver

daruntermischen

2dl starker Kaffee, ausgekühlt

daruntermischen

200g Weissmehl

1 TL Backpulver

darunterziehen

12 dunkle Truffes, aus dem Kühlschrank

bereitstellen

EINFÜLLEN:

Die Hälfte des Teiges in die vorbereiteten Förmchen verteilen, danach jeweils 1 Truffes daraufsetzen und mit dem restlichen Teig bedecken.

BACKEN:

In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20-25 Min. backen. Herausnehmen, vollständig auskühlen lassen.

TIPP:

Evtl. mit Zuckerblümchen, Glasur nach Belieben oder geschlagenem Rahm servieren.
Anstelle von Truffes kann man auch gefüllte Schoko-Ostereier nehmen.