

# Schoko-Amaretti-Muffins

Für 12 Stück

## Zutaten

150 g	<b>Butter</b>
50 g	<b>Kochschokolade</b>
4	<b>Eier</b>
150 g	<b>Zucker</b>
½ Pack	<b>Vanillezucker</b>
1 Prise	<b>Salz</b>
½ dl	<b>Espresso</b>
2 EL	<b>Amaretto</b>
200 g	<b>Gschwellti</b>
80 g	<b>Feuchte Amaretti (Amaretti morbidi)</b>
100 g	<b>gemahlene Haselnüsse</b>
30 g	<b>Kakaopulver</b>
75 g	<b>Mehl</b>
1 Pack	<b>Backpulver</b>
Garnitur:	
200 g	<b>Mascarpone</b>
50 g	<b>Puderzucker</b>
2 EL	<b>Schokoladenpulver</b>
2 EL	<b>Amaretto</b>

## Zubereitung

Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen.

Schokolade auf die Butter legen und ebenfalls schmelzen, Hitze reduzieren.

Eier in eine Schüssel aufschlagen und vermengen.

Zucker, Vanillezucker und Salz beifügen und mit hoher Drehzahl schaumig schlagen. Espresso mit Amaretto mischen und unter die Masse rühren.

Gschwellti schälen und an der Bircherraffel reiben und unterrühren. Amaretti in die Masse bröseln. Geschmolzene Schoko-Butter mit Haselnüssen, Kakaopulver, Mehl und Backpulver zur Masse geben und alles verrühren.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und die Masse regelmässig verteilen. Bei 180° C Umluft ca. 20 - 30 Minuten backen. Muffins auskühlen lassen.

Die Zutaten für die Garnitur vermischen, in einen Spritzsack mit einer Spritztülle füllen und kleine Haube spitzen.



*Schoko-Amaretti-Muffins*