

Schoko-Amaretti-Muffins

Für 12 Stück

Zutaten

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

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 Spritztüle füllen und kleine Haube spitzen.



Schoko-Amaretti-Muffins