



DESSERT

SCHOKO-AMARETTI-MUFFINS



ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

MUFFINS

- 150 g** Butter
- 50 g** Kochschokolade
- 4** Eier
- 150 g** Zucker
- ½ Pack** Vanillezucker
- 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

1H 20 MINUTEN

1

Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Schokolade auf die Butter legen und ebenfalls schmelzen, Hitze reduzieren.

2

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.

3

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

4

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

5

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