

Muffins zu Ostern



Zutaten für 9 Stk

50 g Butter (weich)
120 g Zucker
125 g Mascarpone
1 Ei
50 g Milch
175 g Mehl
1 TL Backpulver
Optional für's Aroma: 2 EL Eierlikör und 50 g Schokoraspel (Zartbitter)



Eierlikör-Ganache:

100 g Sahne
200 g weiße Kuvertüre
Optional: 2 EL Eierlikör

Deko:

ca. 100 g Zartbitterkuvertüre, Eiswürfel (für die Nester)
gelbe Macarons oder Schokoküken, Schokoladenkugeln

So geht's:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Rührteig verrühren.
Die Muffinförmchen zu $\frac{3}{4}$ mit Teig einfüllen und im Backofen ca. 30-35 Minuten backen (170 °C Umluft / 180 °C Ober- und Unterhitze). Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Ganache, Sahne in einen Topf erhitzen und kurz aufkochen die gehackte weiße Kuvertüre zugeben, kurz schwenken und einige Minuten stehen lassen. Nun gut verrühren und im Kühlschrank für min. 2 Stunden abkühlen lassen. Die Ganache steif schlagen und in einem Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und auf die Muffins spritzen.

Für die Nester die Kuvertüre temperieren und in einen Gefrierbeutel füllen. In eine Schüssel Eiswürfel und kaltes Wasser geben und in Kreisen die Kuvertüre ins Eiswasser spritzen. Erkalten lassen und das Nest aus dem Wasser nehmen, so alle Nester herstellen. Auf die Ganache setzen und mit Macarons und Schokoeiern verzieren.