Versunkene Muffins

Die versunkenen Muffins sollte man mit all seinen Sinnen genießen, denn dieses Rezept sorgt für Überraschungen am Kaffeetisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,6 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Nach Belieben	Alufolie
1 Stk.	Backform
1 Stk.	Muffinform

Für die Muffins

1 Stk.	Ei
50 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
75 g	Mehl
5 g	Backpulver
1 Stängel	Vanilleschoten
50 ml	Milch
5 TL	Kirschmarmelade

Für den Rührteig

300 g	Butter
300 g	Zartbitterschokolade (70% Kakao)
6 Stk.	Eier
300 g	Zucker
1.5 Packungen	Vanillezucker
1.5 Prisen	Salz

10 g	Backpulver
300 g	Mandeln (gemahlen)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die versunkenen Muffins eine Muffinform einfetten und den Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen. (Der Teig reicht für ca. 5-6 Muffins, je nach Größe der Form)

2. Das Ei mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Das Mark im Anschluss hinzufügen. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und auf die Ei-Masse sieben. Alles gut verrühren. Jetzt je ein Esslöffel Teig in die Muffinform geben. Der Teig sollte jetzt im Ofen 5 Minuten backen.

3. Nun die Form aus dem Ofen holen und auf jeden Muffin ca. 1 TL Kirschmarmelade setzen. Dann die Muffins mit dem restlichen Teig bedecken und weitere ca. 15 Minuten fertig backen. Muffins zum Auskühlen zur Seite stellen und den Ofen auf 160°C temperieren.

4. Für den Rührteig eine Springform (26cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Ring einfetten. Die Butter mit der Schokolade in einem Topf zum Schmelzen bringen.

5. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Das Salz, das Backpulver und die Mandeln hinzufügen und gut unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterrühren.

6. Jetzt ca. 1/3 des Teiges in die Springform geben und die Muffins in den Teig setzen. Danach den restlichen Teig über die Muffins gießen und glattstreichen. Die Muffins sollten komplett bedeckt sein. Springform in den Ofen stellen und 40 Minuten backen, danach mit Alufolie abdecken und weitere ca. 30-35 Minuten fertig backen. Mit einem Holzspieß eine Garprobe machen. Kuchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Die versunkenen Muffins kann man beliebig füllen, so kommt Abwechslung in den Kuchen.