Tiramisu-Muffins

In diesem Rezept werden zwei der beliebtesten Süßspeisen miteinander vereint: Die Tiramisu-Muffins verwöhnen den Gaumen aller Naschkatzen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Foto: Kristin Ausk

Zutaten

Nach Belieben	Schokoraspeln (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Butter (zum Einfetten der Förmchen)
Nach Belieben	Marsala (zum Tränken)
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Eier (getrennt)
50 ml	Kaffee
1 EL	Marsala (oder Kaffeelikör)
150 g	Zucker
1 Prise	Salz

Für die Creme

2 Stk.	Eigelb
4 TL	Zucker
1 EL	Vanillelikör ((Kahlua))

	200 g Mascarpone

Zubereitung

1. Für **Tiramisu-Muffins** zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen.

2. Eier trennen. Eigelb mit Kaffee und Likör zu einer cremigen Masse verrühren. Dann 2/3 des Zuckers unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und etwas davon in die Eigelbmasse rühren.

3. Dann die Mehlmischung mit der Eigelbmasse vermengen und anschließend den restlichen Eischnee unterheben.

4. Die Muffinförmchen zu 2/3 mit Teig füllen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen, dann die Förmchen aus dem Blech heben und komplett auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Mascarponecreme zubereiten. Dazu Eigelb mit Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann Likör und Mascarpone unterrühren.

6. Muffins mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit etwas Marsala tränken. Die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Muffins damit großzügig verzieren. Mit Schokoraspeln garnieren und servieren.

Tipp

Für Kinder den Teig für die Tiramisu-Muffins anstatt mit Likör mit etwas Vanille-Extrakt zubereiten und die Muffins nicht mit Alkohol tränken.