

Haselnuss-Muffin mit dunklem Espressotopping

45–50 Min

Zubereitung

1. Für die Creme flüssiges Obers mit Espresso aufkochen. Schokolade fein hacken und in eine Rührschüssel geben. Die heiße Flüssigkeit darüber gießen und mit einem Schneebesen glattrühren, bis sich alles gelöst hat. Mindestens zwei Stunden kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für die Muffins Butter mit Zucker, Chai Moment und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander zugeben. Trockene Zutaten in einer extra Schüssel mischen und esslöffelweise im Wechsel mit dem Espresso in den Teig einrühren.
3. Die Mulden einer Muffinform mit Papierkapseln auslegen, alternativ einfetten. Die Haselnussmasse in die Mulden einfüllen. Im Backofen auf einem Gitter auf zweiter Schiene von unten ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Muffins aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
4. Schokoladencreme aus dem Kühlschrank nehmen, cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
5. Je eine große Haube Schokoladencreme auf jeden Muffin spritzen und mit frisch gemahlenem Chai Moment garnieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Creme

250 ml	Obers
50 ml	Espresso
200 g	Zartbitterkuvertüre, fein gehackt
1 Prise	archive: Chai Moment

Für die Haselnussmuffins

125 g	Weiche Butter
180 g	Glattes Weizenmehl
100 g	Geriebene Haselnüsse
2 Stk.	Eier (groß)
125 g	Rohrohrzucker
2 TL	Backpulver
100 ml	Kalter Espresso
2 EL	archive: Chai Moment