

Blumentopf- Muffins

Zutaten für 12 Blumentöpfe

Für die Schokomuffins:

300g weiche Butter
200g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
400g Mehl
4 gehäufte EL Backkakao
2 TL Backpulver
2 TL Natron
350g Buttermilch
200g Vollmilchschokolade



Für das Topping / die Creme:

200g Frischkäse
2 EL Puderzucker
2 EL Backkakao
Außerdem 12 Terracotta-Töpfe (6cm hoch, 7cm Durchmesser)
und Zuckerblumen, Schmetterlinge, usw. als Deko

Anleitung:

Vorbereitungen:

Blumentöpfe waschen und in kaltem Wasser für 30 Minuten wässern, anschließend gut abtrocknen. Haben die Töpfe Löcher im Boden, einfach mit einem Stück Backpapier bedecken. Blumentöpfe leicht mit Butter bestreichen/ einfetten.

1. Butter und Zucker schaumig schlagen.
2. Eier einzeln unterrühren.
3. Buttermilch unter die Eiermasse rühren.
4. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz gut mischen und unter die Eiermasse rühren (ggf. sieben).

WICHTIG: Wenn der Teig zu fest ist, einfach noch 1-2EL Milch dazugeben. Er sollte zäh vom Löffel reißen.

5. Schokolade hacken und unter den Teig heben.

Den Teig nun auf die gefetteten Blumentöpfe verteilen. Sie sollten zu 2/3 mit Teig gefüllt sein, nicht mehr. Auf mittlerer Schiene bei 165°C Umluft / 180° Ober- und Unterhitze für 20-25 Minuten backen!

Die Backzeit ist ausreichend, auch wenn bei der Stäbchenprobe noch Teig hängen bleibt. Die Muffins backen im Tontöpfchen noch etwas nach. Muffins komplett abkühlen lassen!

6. Nun Frischkäse, Puderzucker und Kakao verrühren.

7. Zwei der Muffins in einer extra Schüssel fein zerbröseln.

8. Die Frischkäsecreme auf den Schokoladenmuffins verteilen und dann mit Muffinbröseln bestreuen und etwas andrücken.

Nun die Muffins dekorieren und fertig ist ein frühlingshafter / sommerlicher Blumentopf- Muffin! ☺