



Football Muffins

Zeit gesamt
🕒 2h 25min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	2 St.
Buttermilch	150 g
Sonnenblumenöl	150 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Backmehl	180 g
Zucker	150 g
Salz	
Kakaopulver	60 g
Chocolate Chunks, zartbitter	100 g
Schlagsahne	100 g
Kuvertüre, zartbitter	100 g
Butter	150 g
Puderzucker	30 g
Vanilleextrakt	1 TL
Friskäse, natur	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Spritzbeutel, Muffinform, Eisportionierer, SILVERCREST

Küchenmaschine, Sterntülle, Papierförmchen

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege das Muffinblech mit Papierförmchen.

2. Muffins

Verrühre die Eier mit der Buttermilch, dem Sonnenblumenöl und der Tonkapaste mit einem Schneebesen. Gib dann die trockenen Zutaten, also das Backmehl, den Zucker, 1 Prise Salz und 30 g Kakao dazu und verrühre alles zu einem glatten Teig. Hebe die Schoko Chunks unter und fülle den Teig dann mit einem großen Portionierer gleichmäßig in die Papierförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

3. Schokoladencreme vorbereiten

Koche die Sahne in einem Topf auf und zerkleinere in der Zwischenzeit die Zartbitterkuvertüre grob. Nimm die Sahne vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Ganache in eine Schüssel und lasse sie abkühlen.

4. Creme

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib den Friskäse dazu und rühre in kurz ein. Fülle etwa 4 EL der Creme um und stelle sie kalt. Hebe die abgekühlte Ganache und 30 g Kakao unter die Creme, bis sich alles verbunden hat.

5. Dekoration

Fülle die Schokoladencreme in einen großen Spritzbeutel mit Sterntülle und die helle Creme in einen kleinen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle. Schneide die Muffins nach

Belieben an der Oberfläche flach ab. Spritze die Schokoladencreme in Form eines Footballs auf die Muffins. Spritze dann mit der hellen Creme die „Naht“ auf die dunkle Creme und stelle die Cupcakes für etwa 1 Stunde kalt. Setze die Cupcakes zum Servieren nach Belieben auf eine große Platte, diese kannst du passend als Football-Feld dekorieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	469 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	32 g