

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Sonnenblumen-Muffins

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Zutaten für 8 Stück: Für die Muffin Masse: 110 g zerlassene Butter, 140 g Staubzucker, 170 g Milch, 2 Eier, 1 Packung echter Vanillezucker, 150 g Zartbitterschokolade, 50 g Sonnenblumenkerne, 30 g Kakaopulver, 250 g Mehl (Type 480), 1 TL Backpulver, kräftige Prise Salz.

Für die Dekorcreme: 200 g fertiger Vanillepudding, 40 g Staubzucker, 200 g weiche Butter, gelbe Gel-Lebensmittelfarbe, grüne Gel-Lebensmittelfarbe.

Zum Garnieren: braune oder grüne Cupcake-Manschetten; Schokostreusel.

Zubereitung

Zubereitung: Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Ein Muffin blech mit Papier-Muffin Förmchen ausstatten, oder Silikonbackformen bereit stellen.

Für die Muffin Masse die Schokolade und Sonnenblumenkerne in kleine Stücke zerhacken und mit Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen.

Die zerlassene Butter mit Staubzucker, Milch, Eiern und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren.

Die flüssigen Zutaten mit der Mehlmischung so lange verrühren, bis das Mehl komplett eingearbeitet ist. Den Teig gleichmäßig in die Muffin Förmchen füllen und im Rohr auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und restlos auskühlen lassen.

Für die Creme in den Pudding den Staubzucker einrühren und einige Minuten warten, bis alle Zuckerkrystalle aufgelöst sind. In der Zwischenzeit die Butter schaumig rühren. Langsam und in mehreren Etappen den Pudding in die Butter einrühren. Zum Schluss etwa zwei Drittel der Masse gelb färben, den Rest grün. In Dressierbeutel mit einer Blatt-Tülle füllen und gelbe Blütenblätter und grüne Blätter auf die Muffins dressieren. Mit Schokostreusel als Staubgefäße bestreuen.