

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Weihnachts-Muffins

Koch: Jaden Schmitt

Zutaten

(für 12 Stück)

Für den Muffin-Teig

- 150 g weiche Butter
- 250 g Mehl (glatt)
- 2 geh. TL Backpulver
- 2 Eier
- 200 g Sauerrahm
- 150 g Kristallzucker
- 1 Packung Milchschorle
- 12 Muffin-Förmchen

Für die Schokocreme

- 400 g Milchschorle
- 400 g Obers

Für die Garnitur der Rentier-Muffins

- 12 Zuckeraugen
- 6 rote Schokolinsen
- 6 Knabberbrezeln

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur der Schneemänner

- 6 weiße Marshmallows
- Staubzucker
- Fondant (orange eingefärbt)
- Lebensmittelstift (schwarz)
- 6 rote Gummischlangen
- Kokosflocken

Zubereitung

1. Für die Muffins zuerst das Rohr auf 180° C Umluft vorheizen und die Muffin-Förmchen auf einem anrichten.
2. Für den Teig das Mehl, den Kristallzucker, die weiche Butter, die Eier, das Backpulver und den Sauerrahm in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine kurz zu einem cremigen Teig mixen. Dann die Milchschnokodrops vorsichtig unterrühren und etwa 1,5 EL vom Teig in jedes Muffin-Förmchen geben. Die Muffins nun 15-20 Minuten backen, danach herausnehmen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Schokocreme das Obers in einem Topf erwärmen und die Milchschnokolade in kleine Stücke brechen und in der warmen Milch auflösen – währenddessen umrühren. Die flüssige Masse in eine Schüssel füllen und über Nacht im Kühlschrank anziehen lassen.
4. Am nächsten Tag die Schokocreme mit einem Handrührgerät luftig aufschlagen und anschließend in einen Spritzbeutel füllen. Die Creme von innen nach außen auf die abgekühlten Muffins dressieren.
- Wichtig:** Die Masse wirklich lange aufschlagen, sonst ist die Creme zu flüssig!
5. Die 6 Rentier-Muffins wie folgt dekorieren: je 2 Zuckeraugen in die Creme drücken, je eine rote Schnokolinse mittig als Nase platzieren und links und rechts je eine halbierte Knabberbrezel als Geweih anbringen.
6. Für den Schnee-Untergrund der Schneemänner 3-4 EL Staubzucker mit etwas Wasser in einer Schüssel anrühren, sodass eine zähflüssige Masse entsteht und je etwa 1 EL davon auf die abgekühlten Muffins geben. Das sieht optisch aus wie eine Schneelandschaft.
7. Die 6 Schneemann-Muffins wie folgt dekorieren: Je ein Marshmallow als Schneemann verwenden. Mit einem schwarzen Lebensmittelstift Augen und einen Mund aufmalen. Aus dem Fondant ein kleines Stück abschneiden, dieses zu einem Kegel rollen und diesen als Nase auf dem Schneemann-Gesicht anbringen.

Alternativ eine Nase mit einem Lebensmittelstift (orange) malen. Das Schneemann-Marshmallow nun vorsichtig auf die Schneelandschaft des Muffins setzen und je eine rote Gummischlange als Schal um den Hals wickeln.

Den Vorgang bei den anderen Muffins wiederholen und zum Schluss die Schneemänner mit Kokosflocken (= Schneeflocken) bestreuen.

