

Schoko-Karamell-Muffins aus dem Thermomix®



© Schoko-Karamell-Muffins aus dem Thermomix®

🕒
35 Min.

👩
leicht

🍪
12

Schnell & raffiniert - ähnlich wie ein Chocolate-Lava Muffin.

Der Schoko-**Karamell**-Muffin wird auch Schoko-**Fudge**-Muffin genannt. Fudge, gesprochen „Fatsch“, ist die englische Bezeichnung für die weiche Karamellmasse, die hier in den Muffins steckt.

Cool verziert sind die Muffins perfekt für die Halloween-Party! Einfach mithilfe von Ausstechern oder Schablonen, die Formen aus schwarzer Tonpappe ausschneiden.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	125 g	zimmerwarme Butter
<input type="checkbox"/>	250 g	Buttermilch
<input type="checkbox"/>	250 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	2 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Natron
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	2 EL	Backkakao
<input type="checkbox"/>	2,5	Rollen (à 52 g, insgesamt 24 Stück) Rolo (alternativi Schoko-Toffee-Bonbons)
<input type="checkbox"/>		nach Belieben 75 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Backofen auf 190 °C (170 °C Umluft) vorheizen. Muffinblech, mit 12 Mulden, mit Papierförmchen auslegen.
2. Für den Teig Eier, Zucker, Butter in Stücken und Buttermilch in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren. Die Masse muss nicht glatt gerührt sein. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Kakao zugeben und 10 Sek./Stufe 4 vermischen. Es kann ruhig noch etwas Mehl zu sehen sein. Die Hälfte des Teiges in die Muffinmulden füllen. Je 2 Rolos in den Teig drücken. Übrigen Teig einfüllen.
3. Muffins im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Muffins aus den Mulden lösen und auskühlen lassen.
4. Nach Belieben zum Verziern Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 6 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Mit einem Löffel in Linien auf die Muffins träufeln, trocknen lassen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 310 kcal -5 g E -15 g F - 38 g KH