

Donauwellenmuffins

Zutaten für 8 Portionen:

8 Stk. Papier-Muffinförmchen
1 Stk. Klarsichtfolie
Für den Teig
60 g Butter (Zimmertemperatur)
0.5 Packungen Vanillezucker
50 g Zucker
2 Stk. Eier
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Milch
1 TL Kakao (echten)
1 Glas Kirschen (klein)
Für die Creme
25 g Vanillepuddingpulver
30 g Zucker
250 ml Milch
125 g Butter (Zimmertemperatur)
Für die Glasur
125 g Zartbitterkuvertüre
1 EL Öl



Zubereitung

Für die Donauwellen-Muffins aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen. Diesen direkt nach dem Kochen mit etwas Klarsichtfolie abdecken, sodass sich keine Haut bilden kann und unbedingt bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Danach die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Jetzt die Butter, mit dem Vanillezucker, dem Zucker und den Eiern gründlich verrühren.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen.

Nun eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und ca. die Hälfte des Teiges auf die Förmchen verteilen. Dann schon mal den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Danach zum restlichen Teig den Kakao und die Milch geben und verrühren.

Den Teig anschließend gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen.

Als nächstes beliebig 3-4 Kirschen in den Teig drücken und die Muffins im Ofen ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Hinterher komplett auskühlen lassen.

Für die Creme die Butter cremig aufschlagen und dann löffelweise, nach und nach den Pudding unterrühren. Dabei ist wichtig, dass die Butter, sowie der Pudding die gleiche Temperatur haben.

Die Creme nun in einen Spritzbeutel geben und auf die Muffins dressieren bzw. tupfen. (Die Menge wurde in diesem Rezept großzügig berechnet). Anschließend die Muffins für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Schokoglasur die Kuvertüre zusammen mit dem Öl über einem heißen Wasserbad temperieren.

Dann die Muffins darin entweder kurz eintauchen oder mit der Schokolade beträufeln. Letztendlich die Muffins bis zum Verzehr kühl stellen und somit die Schokolade trocknen lassen.