

# Schaumkuss-Muffins alla Sally



Fotos von Anna Weidner

Rezept von [sallys-blog.de](http://sallys-blog.de) und von Anna Weidner leicht verändert und auf CC angepasst.

## Zutaten für 12 Muffins:

### *Teig:*

150 g weiche Butter

150 g Zucker (Tipp Anna Weidner: etwas reduzieren, da sehr süß)

1 Pr. Salz

Vanilleextrakt

2 Eier (Raumtemperatur)

160 g Mehl

30 g Kakao

$\frac{1}{2}$  TL Backpulver

$\frac{1}{4}$  TL Natron

evtl. Milch (Raumtemperatur)

100 g Schokodrops

### *Marshmallow-Masse:*

3 Eiweiß

1 Pr. Salz

200 g Puderzucker (Tipp Anna Weidner: reduzieren, da sehr

süss)

$\frac{1}{2}$  TL Weinsteinbackpulver

*Zum Überziehen:*

300 g Zartbitterkuvertüre

10 g Palmin soft

Zusätzlich optional (Version Anna Weidner):

12 frische Himbeeren

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren (K-Haken bzw. Flexielement). Eier einzeln zufügen und jeweils eine halbe Minute einrühren. Die trockenen Zutaten und Schokodrops vermischen und kurz mit ein wenig Milch unterrühren. Mithilfe eines Eisportionierers die Muffinpapierförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen. Danach komplett erkalten lassen.

Für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker in einen zweiten Kessel geben. Ballonschneebecken einspannen, Temperatur auf 80° einstellen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 10 Minuten). Dann Temperatur ausstellen und Weinsteinbackpulver zufügen und weitere 5 Min. rühren. Anschließend auf hoher Stufe sehr steif rühren.

Version Anna Weidner: Die Himbeeren mit einem Tupfen Fluff ausfüllen und dann auf den Muffin setzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffins damit bespritzen. Hierbei einen hohen „Hut“ formen. Muffins im Kühlschrank etwa 30 Min. ruhen. In der Zwischenzeit die [Kuvertüre temperieren](#).

*(Tipp Anna Weidner: Der Kuvertüre etwas Palmin soft beimischen).*

Kuvertüre in ein hohes Glas füllen und die Muffins einzeln

hinein tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Abkühlgitter setzen. Erneut 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Dafür Cornflakes und Mandelsplitter einrühren, die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.