

Schokoladenmuffins im Osternest-Stil

Ingrédients

- 85g ungesüßtes Kakaopulver
- 250g Zucker
- 7g Backpulver
- 2g Natron
- 3g Salz
- 3 große Eier
- 360ml Milch oder Buttermilch
- 120ml Öl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 255g Schokoladenstückchen (+ einige für die Oberseite der Muffins)
- 85g Schlagsahne
- 15g neutraler Honig
- 125g Jivara
- 360g Weizenmehl T55
- 85g ungesüßtes Kakaopulver
- 250g Zucker
- 7g Backpulver
- 2g Natron
- 3g Salz
- 3 große Eier (ca. 170g ohne Schale)
- 360ml Milch (Buttermilch, wenn vorhanden)
- 120ml Öl (ich habe Haselnussöl für mehr Geschmack verwendet)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 255g Schokoladenstückchen (+ einige für die Oberseite der Muffins)
- 85g Schlagsahne
- 15g neutraler Honig
- 125g Jivara

Préparation

1. Neues Rezept für Ostern, perfekt für einen bunten Snack oder ein köstliches Dessert, sehr schokoladige Nest-Muffins gefüllt mit kleinen Eiern!
2. Ich habe das Rezept von einem amerikanischen Muffin-Bäcker übernommen und einige kleine Änderungen vorgenommen.
3. Das Ergebnis sind schön aufgegangene und fluffige Muffins, und natürlich lecker Material: Ich habe die Muffinform & die Spritzbeutel von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben, um 10 % bei der ersten Bestellung / kommerzieller Zusammenarbeit zu erhalten.
4. Zutaten: Ich habe Haselnussöl von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben, um 10 % bei der ersten Bestellung / kommerzieller Zusammenarbeit zu erhalten.
5. Ich habe Norohy Vanilleextrakt & die Schokolade Jivara von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
6. Vorbereitungszeit: 40 Minuten + 15 Minuten Ruhezeit + 20 Minuten Backzeit pro Charge Für 15 Muffins: Einkaufsliste: Weizenmehl T55 ungesüßtes Kakaopulver Zucker Backpulver Natron Salz roße Eier Milch oder Buttermilch Öl 1 Teelöffel Vanilleextrakt Schokoladenstückchen (+ einige für die Oberseite der Muffins) Schlagsahne neutraler Honig Jivara Schokoladen- und/oder Zuckereier Die Schokoladenmuffins: Weizenmehl T55 ungesüßtes Kakaopulver Zucker Backpulver Natron Salz roße Eier (ca.
7. ohne Schale) Milch (Buttermilch, wenn vorhanden) Öl (ich habe Haselnussöl für mehr Geschmack verwendet) 1 Teelöffel Vanilleextrakt Schokoladenstückchen (+ einige für die Oberseite der Muffins) Mischen Sie

alle trockenen Zutaten: Mehl, Backpulver, Kakao, Natron, Salz und Zucker.

8. Mischen Sie alle feuchten Zutaten: die Eier, die Milch, das Öl und die Vanille.

9. Fügen Sie die trockenen Zutaten zur feuchten Mischung hinzu und gut vermischen, dann die Schokoladenstückchen hinzufügen.

10. Lassen Sie den Teig 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

11. Füllen Sie Ihre Formen mit Teig; der Rat aus dem Originalrezept ist, nur jede zweite Vertiefung zu füllen, damit die Muffins besser aufgehen und die Wärme besser zirkulieren kann.

12. Sie können Muffinförmchen verwenden oder sie direkt in die Formen geben, je nach Vorliebe.

13. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 220°C für 7 Minuten, dann die Temperatur auf 175°C senken und weitere 12 bis 14 Minuten backen.

14. Lassen Sie sie im Blech abkühlen, dann die Muffins herausnehmen und wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

15. Die Jivara-Ganache: Schlagsahne neutraler Honig Jivara Schmelzen Sie die Schokolade; erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig und gießen Sie sie dann in mehreren Portionen über die Schokolade, während Sie gut mit einem Spatel umrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

16. Beenden Sie die Emulsion mit einem Stabmixer und decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab, damit sie kristallisieren kann (wenn Sie sie in den Kühlschrank stellen, achten Sie darauf, dass sie nicht zu fest wird und leicht spritzbar bleibt).

17. Muffins.

18. Garnieren Sie mit Eiern und genießen Sie!