



Maulwurf Muffins



 Arbeitszeit: ca. 45 Min

 Koch- & Backzeit: 20- 25 Min

 Portionen: 12

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Muffins

- 200g Weizenmehl Typ 405
- 100g Zucker
- 25g Backkakao
- 1,5 TL Backpulver (8g)
- 1 Prise Salz
- 200ml Mineralwasser
- 125ml Milch
- 75ml neutrales Pflanzenöl

Sahnecreme

- 200ml Sahne
- 1,5 TL Vanillezucker (8g)
- 75g Zartbitterschokolade
- 2 TL Sahnesteif (8g)
- etwas zerdrückte Banane

Füllung

- Bananen

Zubereitung

Vorab den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Teig Mehl, Backpulver und Backkakao gut vermengen und einmal durchsieben. Anschließend Zucker und Salz dazugeben und noch einmal verrühren. Nun können die flüssigen Zutaten Mineralwasser, Milch und Öl hinzugegeben und zu einem glatten Teig verrührt werden.

Die Muffinformen einfetten und mit etwas Mehl, oder Weckmehl bestäuben, oder alternativ mit Papierförmchen auslegen. Den Schokoteig nun gleichmäßig auf die Muffinförmchen aufteilen und ca. 20- 25 Minuten backen. Im Anschluss komplett abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Sahnecreme die Schlagsahne zuerst etwas anschlagen. Dann Vanillezucker und Sahnesteif hinzugeben und aufschlagen, bis die Sahne steif ist. Die Zartbitterschokolade mit einem Messer hacken, Stückchen und zerdrückte Banane unterheben und im Anschluss kalt stellen.

Den Deckel der abgekühlten Muffins abschneiden und mit einem Teelöffel die Muffins mittig etwas aushöhlen. Die Schokoteig- Reste auf die Seite stellen. In die Mitte ein Stück Banane setzen und rundherum mit der Sahnecreme bestreichen, so dass ein kleiner Hügel entsteht. Die Schokoteig- Reste leicht zerbröseln und an die Sahne drücken, so dass es aussieht wie ein Maulwurfshügel. Die Muffins bis zum servieren kalt stellen.

