

Hier und heute



Traubenmuffins mit weißer Schokolade

Am „Tag der weißen Schokolade“ feiern auch wir die Leckerei. Unser Konditormeister Marcel Seeger macht saftig-fruchtige Muffins mit saisonalen Trauben und verfeinert die Küchlein mit weißer Schokolade.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für ca. 12 Muffins)

Die Zutaten

- 48 kernlose Trauben, weiße, rote oder gemischte (pro Muffin 4 Stück)
- 70 g Marzipanrohmasse
- 25 ml Milch
- 3 Eier (Gr. M)
- 120 g weiche Butter
- 120 g brauner Zucker
- 240 g Mehl (Type 550)
- 6 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Vanillemark frisch aus der Schote, alternativ Vanillepaste
- 60 g weiße Schokoladendrops, alternativ geraspelte weiße Schokolade bzw. Kuvertüre

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Muffinform mit weicher Butter einfetten und mit etwas Kuchenbrösel oder Paniermehl ausstreuen. Alternativ können auch Papierförmchen in die Mulden eingelegt werden.

Die Marzipanrohmasse mit der Milch glattrühren, dann Butter, Zucker und die Eier nach und nach hinzufügen. Alles zusammen cremig aufschlagen, dabei Salz und Vanillemark zugeben.

Mehl und Backpulver gründlich vermischen. Wenn die Buttermasse cremig ist, die Mehlmischung unterrühren und alle Zutaten zu einem glatten Teig verbinden.

Mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel etwas Teig in jede Form füllen. Zwei Trauben und einige weiße Schokoladrops darauf geben und wieder etwas Teig einfüllen. Erneut Früchte und Drops einlegen und jeden Muffin mit dem Einfüllen von Teig abschließen.

Die Muffinform auf ein Backblech stellen und direkt in den Backofen schieben. Die Muffins circa 30 Minuten backen. Nach dem Backen die Küchlein in ihrer Form auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen.

Tipp: Als Deko etwas flüssige weiße Schokolade mit einer Gabel in feinen Fäden/Streifen über die Muffins ziehen. Dann auf die noch feuchte Schokolade einige Schokoladrops und eine Traube setzen.