

Schoko-Kaffee-Muffins mit Marshmallow-Topping



Black and white and delicious

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

140 g Mehl
50 g Kakao, ungesüßt
7 g Backpulver
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
120 ml frischer, abgekühlter Kaffee
60 ml Milch
60 ml Sonnenblumenöl
1 TL Vanille-Extrakt

FÜR DAS TOPPING

3 Eiweiß
½ TL Backpulver
200 g Puderzucker
200 g Zartbitterschokolade
15 g Kokosfett
Weiße Schokostreusel oder Deko nach Wahl

Zubereitung

1. Den Kaffee kochen und abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180° C vorheizen.
3. Muffinblech mit Förmchen auslegen.
4. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sieben.
5. Zucker und Salz unterrühren.
6. In einer anderen Schüssel das Ei mit dem Kaffee, der Milch, dem Sonnenblumenöl und der Vanille verrühren.
7. Die trockenen Zutaten dazugeben und mit einem Rührgerät erst auf der langsamsten, danach 10 Sekunden auf der höchsten Stufe verrühren.
8. Den Teig direkt in die Förmchen geben (ca. $\frac{3}{4}$ befüllen) und für 25 Minuten backen.
9. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
10. Für die Marshmallow-Masse den Puderzucker sieben und zur Seite stellen. In einer fettfreien Schüssel die Eiweiße über einem Wasserbad aufschlagen. Nach einer halben Minute das Backpulver dazugeben und weiterschlagen (geht einfacher mit einem Rührgerät).
11. Puderzucker nach und nach unter Rühren dazugeben und solange weiterrühren bis eine glänzende, weiße Masse entstanden ist. Das Aufschlagen dauert ungefähr 10 Minuten.
12. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die Muffins spritzen. Danach in den Kühlschrank stellen.
13. Nun die Schokolade und das Kokosfett in kleine Stücke brechen und über dem Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in ein hohes Gefäß z.B. Kaffeepott geben

und die Muffins kopfüber eintauchen.

14. Weiße Schokostreusel (oder Deko nach Wahl) darüber geben, solange die Schokolade noch nicht trocken ist.