

Spiegelei Muffins aus Pfirsich und Schokolade

Zutaten (für 10 - 12 Muffins)

100 ml Sonnenblumenöl | 180 g Rohrzucker | 240 g Mehl |
30 g Kakaopulver | 50 g Zartbitterschokolade | 1/2 Pckg.
Backpulver | 1/2 Pckg. Vanillezucker | 240 ml Wasser | 1
Vanilleschote | 120 g Sahne | 100 g Schmand | 1 Dose halbe
Aprikosen | Muffinförmchen

Zubereitung

Heizt zunächst den Backofen auf 180 °C vor. Vermengt dann das Öl mit dem Rohrzucker und schlägt beides kurz gemeinsam auf. Raspelt die Schokolade und gibt sie mit Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Vanillezucker zum Zucker-Öl-Gemisch und schlägt alles mit dem Handrührer auf. Gebt das Wasser während des Rührens hinzu, sodass eine homogene Masse entsteht. Verteilt anschließend den Teig auf eure Muffinförmchen und backt die Muffins etwa 15 bis 20 Minuten. Lasst sie anschließend gut abkühlen.

Für das Topping schlägt ihr Sahne, Schmand und das Mark der Vanilleschote mit dem Handrührer so lange auf, bis eine feste Masse entsteht. Verteilt die Sahnecreme auf den abgekühlten Muffins mit Hilfe eines Messers. Lasst die Aprikosen abtropfen und tupft einzelne Aprikosenhälften

mit einem Küchentuch trocken. Gebt jeweils eine Aprikosenhälfte auf die Sahnecreme. Fertig sind eure Spiegeleier-Muffins!



<https://www.allesundanderes.de/2017/04/zum-osterfest-spiegeleier-muffins-rezept.html>