

Ostermuffins mit Karotte mit BAHLSEN Ohne Gleichen Waffeln

Zubereitungszeit: ca. 1,5 h (ohne Back- und Kühlzeit)

Zutaten für 12 Muffins

8 BAHLSEN Ohne Gleichen Waffeln
280 g Mehl
80 g Kakaopulver
1,5 TL Natron
1 TL Backpulver
1 Msp. Salz
220 g Zucker
100 g geschmolzene Butter
2 Eier
280 ml Buttermilch
Frische Stängel der Karotte zur Dekoration
12 Muffins-Papierförmchen

Zutaten für die Karotten-Ganache

120 g Sahne
175 g weiße Schokolade
Orange Lebensmittelfarbe



So geht's

1. Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. BAHLSEN Ohne Gleichen in feine Stücke hacken.
3. Mehl, Kakaopulver, Natron, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.
4. In einer weiteren Schüssel Zucker und Butter schaumig schlagen. Eier hinzugeben und gut untermixen. Zuletzt die Buttermilch hinzugeben.
5. Nun werden nach und nach die trockenen Zutaten unter den flüssigen Mix gerührt. Darauf achten, dass alle trockenen Zutaten gut untergemischt werden ohne zu lange zu rühren (das macht den Teig zäh).
6. Zuletzt werden dem Teig die gehackten BAHLSEN Ohne Gleichen Stücke beigefügt.
7. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und großzügig mit Teig befüllen. Die Muffins werden nun ca. 20-25 Minuten gebacken.
8. In der Zwischenzeit kann die Füllung für die "Karotte" vorbereitet werden. Hierfür die weiße Schokolade in grobe Stücke hacken und in eine Glas- oder Porzellanschüssel geben.
9. Sahne in einem Topf erwärmen (soll nicht kochen) und über die weiße Schokolade gießen. Rühren bis die weiße Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die Masse wird nun mit oranger Lebensmittelfarbe eingefärbt, in einen Spritzbeutel gefüllt und mindestens 30 Minuten kalt gestellt.
10. Muffins aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
11. Mit einem Messer oder Kartoffelschäler die Muffins nun kegelförmig aushöhlen. Dabei darauf achten, dass nicht ganz bis zum Boden ausgehöhlt wird.
12. Die Löcher werden anschließend mit der "Karotten"-Ganache gefüllt und mit Karottenstängel garniert.