Eulen – Muffins

Zarter Rührkuchen mit Schwarz – Weiß – Glasur! Einfach und lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp

Für 8 Stück

Für den Teig:
60g weiche Butter
40g Zucker
25g Schokoflocken
1 TL Vanillezucker
2 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
1/2 TL Zitronenabrieb
80g helle glutenfreie Mehlmischung
1/2 TL Backpulver

Für die Glasur:
Je etwa 80g helle und dunkle Kuvertüre

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen zugeben und zu einer sehr guten Schaummasse rühren.
3. Mehl und Backpulver sieben, mit Salz, Zitronenabrieb und Schokoflocken unter die Masse rühren. Der Teig soll eine weiche, geschmeidige Konsistenz aufweisen. Bei Bedarf mit Milch oder Wasser regulieren.

4. Den Teig in die Förmchen gleichmäßig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Anschließen aus der Form nehmen.
5. Für die Glasur die Kuvertüre getrennt schmelzen und jeweils etwas helle und dunkle Kuvertüre in die sauberen Förmchen einfüllen. Die Eulen – Muffins nun wieder in die Förmchen zurück geben und leicht fest drücken. Im Kühlschrank einige Stunden aushärten lassen (Siehe Bild 2 unten), dann aus den Förmchen nehmen.

Milchfrei – Tipp: Margarine anstatt Butter verwenden. Vegane Schokolade raspeln, anstatt der Schokoflocken. Für die Schokoglasur vegane Schokolade verwenden.