

# Rezept für ca. 20 Oster-Schoko-Muffins

## Zutaten für die Schoko-Muffins

- 4 Eier
- 160 g weiche Butter
- 160 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- 100 g geschmolzene Schokolade
- 250 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 2 TL Backpulver

## Zutaten für die Creme und Dekoration

- 150 g Sahne
- 200 g Mascarpone
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- ein paar Tropfen Zitronensaft
- orange Lebensmittelfarbe
- ein paar Petersilienstängel

## Zubereitung

**1**

In einer Schüssel die Eier mit Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Anschließend die weiche Butter unterrühren. Danach die Milch und die geschmolzene Schokolade hinzufügen. Wichtig: Die Schokolade sollte nicht mehr heiß sein, sondern Zimmertemperatur haben.

**2**

Die trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel vermengen. Danach löffelweise zum Teig geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

**3**

Den fertigen Teig in Muffinförmchen füllen. Die Muffins bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

**4**

In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten: Die Sahne steif schlagen. In einer weiteren Schüssel die Mascarpone mit Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft glattrühren. Nach Wunsch die Lebensmittelfarbe unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel abfüllen.

**5**

In die abgekühlten Muffins eine Vertiefung einarbeiten. Dafür kann man eine Lochtülle verwenden: Zuerst oben ein kleines Loch ausstechen und etwas Teig entfernen, dann vorsichtig eine Vertiefung hineindrücken (nicht bis zum Boden durchstechen).

**6**

Die entstandene Öffnung mit der Creme füllen. Die Creme darf dabei ruhig etwas herausragen, so entsteht der Effekt, als würde eine Möhre aus der Erde wachsen.

**7**

Zum Schluss ein kleines Petersilienblättchen oben aufsetzen. So wirkt die „Möhre“ besonders realistisch. Geschmacklich fällt die Petersilie kaum auf.

**8**

Die Muffins bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Frohe Ostern