

Ganz besondere Schoko-Muffins

Natürlich kann man einfach einen Rührteig in Muffinförmchen backen. Dann aber darf man nicht mit Ei sparen, damit die Küchlein auch wirklich schön locker werden. Das ist nämlich der eigentliche Unterschied: Ein Rührteig besteht aus vielen Eiern, die geduldig gerührt werden müssen, damit die eingearbeitete Luft den Teig aufgehen lässt. Backpulver oder Natron lassen den Teig auch ohne langes Rühren aufgehen. Im Gegenteil: Langes Rühren macht die Küchlein eher zäh. Die Schoko-Muffins werden am Ende in der Mitte einen schönen flüssigen Kern behalten, wenn man mit der Backzeit aufpasst und sie rechtzeitig aus dem Ofen holt.



Zutaten für 12 Muffins:

- 100 g Schokolade (70 Prozent)
- 100 g Butter
- 3 EL Birnenkonfitüre (alternativ: rote Johannisbeer-, Himbeer-, o. Kirschmarmelade)
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl (Variation: geriebene Mandeln)
- Butter für die Förmchen

Zubereitung:

- Die Schokolade zerbröckeln und mit der Butter bei sehr milder Hitze langsam schmelzen. Die Konfitüre unterrühren. Die Eier in einer Rührschüssel mit dem Zucker so lange mit dem Handrührer schlagen, bis eine helle, dichte Masse entstanden ist. Erst dann das Mehl (oder die geriebenen Mandeln) untermischen. Mehl unbedingt vorher sieben, damit Luft hineingelangt und Klümpchen beseitigt werden. Die Schokoladenbutter unterrühren.
- Diese Masse für zwei, drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst dann in eingefettete Soufflé- oder Muffinförmchen verteilen (nur zu zwei Drittel füllen: Die Masse steigt hoch). Bei 200 Grad Celsius Heißluft circa zehn Minuten backen, bis die Oberfläche fest geworden ist. Noch warm auf Dessertteller setzen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Tipp: Man kann die Masse auch gleich in die Förmchen verteilen und dann einfrieren – vor dem Servieren die Förmchen direkt aus dem Gefrierer in den Ofen stellen, dann allerdings noch zehn Minuten länger backen, weil die Masse ja erst auftauen muss.

Getränk: ein Glas süße Auslese oder Port oder auch ein Banyuls aus Südfrankreich