



## DESSERT

## SCHOKO-AMARETTI-MUFFINS



★★★★★ (83)

1H 20 MINUTEN  
FÜR 12 STÜCK

## ZUTATEN

## Muffins

- 150 g Butter
- 50 g Kochschokolade
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- ½ Pack Vanillezucker
- Salz
- ½ dl Espresso
- 2 EL Amaretto
- 200 g Gschwellti
- 80 g Feuchte Amaretti (Amaretti morbidi)
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Kakaopulver
- 75 g Mehl
- 1 Pack Backpulver

## Garnitur

- 200 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Schokoladenpulver
- 2 EL Amaretto

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Schokolade auf die Butter legen und ebenfalls schmelzen, Hitze reduzieren.
- 2 Eier in eine Schüssel aufschlagen und vermengen. Zucker, Vanillezucker und Salz beifügen und mit hoher Drehzahl schaumig schlagen. Espresso mit Amaretto mischen und unter die Masse rühren.
- 3 Gschwellti schälen, an der Bircherraffel reiben und unterrühren. Amaretti in die Masse bröseln. Geschmolzene Schoko-Butter, Haselnüsse, Kakaopulver, Mehl und Backpulver zur Masse geben und alles verrühren.
- 4 Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und die Masse regelmässig verteilen. Bei 180 °C Umluft 20 bis 30 Minuten backen. Muffins auskühlen lassen.
- 5 Die Zutaten für die Garnitur vermischen, in einen Spritzsack mit einer Spritztüle füllen und kleine Hauben spritzen.