



## Schwarze Muffins mit rosa Ruby-Haube

### ZUTATEN:

#### Zutaten für den Teig:

120 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Msp. gem. Vanille  
2 Eier  
50 g dunkle Schokoladencallets  
175 g Dinkel-Vollkornmehl  
4 EL schwarzen Kakao  
1 Prise Salz  
2 TL Backpulver  
180 ml Milch oder Pflanzenmilch

#### Fürs Topping:

300 g Ruby-Schokolade  
200 ml Sahne  
1 EL Zitronensaft  
ein paar Ruby-Crisppearls

### ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.

Butter mit Zucker und Vanillepulver verrühren. Eier dazu geben und unterrühren. Mehl mit dem schwarzen Kakaopulver, Salz und Backpulver mischen. Mehlmischung und Milch abwechselnd zur Butter-Zucker Masse geben und unterrühren. Zum Schluß die Callets unterheben.

Den Teig auf 12 Muffinförmchen aus Papier oder Silikonbackmatten mit entsprechend vielen Vertiefungen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 min. backen.

In der Zwischenzeit die Sahne erhitzen und über die Ruby Callets geben. Solange rühren (nicht zu kräftig, damit sich keine Luftblasen bilden - lieber etwas länger) bis es eine homogene Masse ergibt. Den Zitronensaft zufügen und verrühren. Er dient als Stabilisator für den rosa Farbton. Im Kühlschrank erkalten lassen. Zum Dekorieren die Masse mit dem Mixer aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins aufdressieren. Zum Schluß mit Crispearls verzieren.

#### **HINWEISE:**

**Zubereitung:** 45 Min.

**Gesamtzeit:** 45 Min + 25 Min.

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen

Beim Arbeiten mit schwarzem Kakao möglichst kein weißes T-Shirt tragen 😊