

Dessert in Schwarz-Weiß

6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

6 Push up-Formen

All-in-Masse:

50 g glattes Mehl

1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

1 gestr. KL gesiebter Backkakao

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

40 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum

Knusper-Creme:

125 g Crème fraîche

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Dr. Oetker Streudekor Schoko &

Crispies Mix

Einlage:

Dr. Oetker Streudekor Schoko &

Crispies Mix

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Hälfte der Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und zur Seite geben.

3 Die übrige Masse mit Kakao verrühren und in einen weiteren Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen.

4 Jeweils gegenüber 2 Tupfen helle und dunkle Masse in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Mini-Muffinblech spritzen.

5 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

6 Die erkaltenen Muffins aus den Papierförmchen lösen.



- 7 **Knusper-Creme:**
Für die Creme Crème Fraîche mit Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Etwas Streudekor unterheben und die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen.

- 8 **Einlage:**
Muffins, Creme und Streudekor abwechselnd in die Förmchen geben.

- 9 **Förmchen verschließen und bis zum Servieren kalt stellen.**

