




# Herzmuffins mit Ruby Buttercreme

ca. 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Schoko Muffins  
½ l Speiseöl  
100 ml Milch  
1 Ei (Größe M)

### Ruby Buttercreme:

100 g weiche Butter  
60 g gesiebter Staubzucker  
80 g Dr. Oetker Ruby Couverture Drops

## 1 Muffins:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokoladentropfchen kurz unterrühren.

## 2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Aus den erkalteten Muffins kleine Herzen mit dem Keksausstecher (3 cm Ø) ausstechen.

## 4 Ruby Buttercreme:

Für die Creme Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Kuvertüre erwärmen und mit dem Schneebesen unterrühren.



- 5 Die Creme mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 6 mm Ø) in die vorbereiteten Herz-Öffnungen füllen.

