

## Schatztruhen

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



### Zutaten:

#### Schoko-All-in-Masse:

180 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
20 g gesiebter Backkakao  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
3 Eier (Größe M)  
125 g Joghurt  
80 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
40 g geriebene Zartbitterkuvertüre

#### Zum Dekorieren:

80 g brauner Modelliermarzipan  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
20 g Modelliermarzipan

#### Füllung:

Zuckerln nach Wahl

### 1 Schoko-All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. aufschlagen. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

### 2 Die erkalteten Muffins an der Oberfläche rechteckig ausschneiden und die Deckel abheben. Die Deckel in der Tiefe kürzen.

### 3 Zum Dekorieren:

Den braunen Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche rechteckig – ca. 2 mm dick – ausrollen und mit dem Messerrücken Rillen als Muster eindrücken. Den Marzipan in Form der Deckel zuschneiden. Die Oberfläche der Deckel mit Glasur bestreichen und den Marzipan auf die noch weiche Glasur geben.



Den Marzipan zu einer dünnen Rolle formen und daraus Griffe biegen. Die Griffe mit etwas Glasur auf die Deckel kleben. In die Hohlräume der Muffins beliebige Zuckerln füllen und mit den Deckeln verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Schatztruhen schmecken auch mit marinierten Erdbeeren gefüllt köstlich.
- Für braunen Modelliermarzipan den Modelliermarzipan mit Kakaopulver (ungesüßt) verkneten.

