



Schmetterlings-Muffins

Zutaten

- 30 g Zartbitterschokolade
- 150 g Frischkäse, 5% Fett absolut
- 1 large Sahnesteif
- 0,5 Vanilleschote
- 250 g Möhren
- 3 Ei(er)
- 80 g Zucker
- 250 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 0,5 TL Zimt
- 52 g Smarties

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen und in ein Spritztütchen füllen. 30 dünne Streifen auf einen Bogen beschichtetes Backpapier spritzen, sodass Schmetterlingsfühler entstehen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Frischkäse mit Sahnesteif und Vanilleschote verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen.
4. Für den Teig: Möhren schälen und fein raspeln. Eier mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Zucker hinzugeben und weiter cremig aufschlagen. Dann die Möhrenraspel untermischen. Dinkelmehl mit Backpulver, Natron und Zimt mischen. Dann nach und nach unter die Möhren-Ei-Masse rühren.
5. 15 Mulden von zwei Muffinformen mit Papierförmchen auslegen und den Teig darin verteilen. Im Backofen 15-20 Min. backen. Dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
6. Den gewölbten Teil vom Muffin abschneiden und halbieren, sodass zwei Flügel entstehen. Die Frischkäsecreme in einer Linie als Körper auf den aufgeschnittenen Muffin spritzen. Jeweils 3 Smarties als Schmetterlingskörper auf die Creme setzen. Die Flügel seitlich und die Fühler mittig in die Creme stecken.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 23 g |
| Energie | 138 kcal |
| Fett | 3 g |
| Protein | 5 g |

🕒 45 Minuten

⊕ 15 Stück