

## Sacher-Muffins

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinsform einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen.

100 g Zartbitterschokolade  
80 g Rahm

Die Schokolade grob hacken und mit dem Rahm in der Pfanne oder Mikrowelle schmelzen lassen.

290 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron

Mehl, Backpulver und Natron gut vermischen.

1 Ei  
140 g Zucker  
125 g Butter, weich  
150 g Sauerrahm

In einer weiteren Schüssel das Ei verquirlen, Zucker, Butter, Sauerrahm und den Schokoladenrahm hinzufügen und alles gut verrühren.

Die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Förmchen füllen und bei 180°C 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig herausnehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

100 g Aprikosenkonfitüre  
2-3 EL Rum  
200 g Kuvertüre dunkel

Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Rum kurz erhitzen. Die Muffins damit rundherum bestreichen. Marmelade gut antrocknen lassen und mit der Kuvertüre bestreichen.

steiertisch