

Schaumkopfmuffins mit Herz

Für 1 Muffinblech mit 12 Mulden / Zubereitung ca. 1,5 Stunden / Backen: 45-50 Min / Gefrieren: mind. 20 Min

Zutaten für den Teig:

80 ml Orangensaft
220 g Weizenmehl (Type 405) · 3 gestr. TL Backpulver
250 g weiche Butter · 250 g Rohrohrzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
4 g feines Meersalz · Mark von ½ Vanilleschote
5 Eier (Größe M) · 30 g Kakaopulver
3 EL Traubenkernöl

Für die Schaumhaube:

ca. ¾ Blatt weiße Gelatine (1,5 g) · 100 g Zucker
100 g Eiweiß (von ca. 3 Eiern) · feines Meersalz

Außerdem:

12 Papierbackförmchen · 1 kleine Springform
Butter und Mehl für die Form · 1 Herzausstecher (3-4 cm Ø)
digitales Küchenthermometer · Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle
12 TL Erdbeerkonfitüre · ca. 200 g Schokoladenglasur



(C) Stefan Braun für ZS Verlag

1. Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. In die Mulden des Muffinblechs je 1 Papierbackförmchen setzen. Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Orangensaft in einem Topf lauwarm erhitzen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben.
2. Die Butter mit Zucker, Orangenschale, Salz, Vanillemark und Eiern in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig schlagen. Die Mehlmischung und den Orangensaft mit dem Schneebesen unter die Buttermasse rühren. Ein Drittel des Teigs in eine zweite Schüssel umfüllen. Das Kakaopulver mit dem Öl und 40 ml Wasser glatt verrühren und unter das abgenommene Teigdrittel rühren.
3. Den dunklen Teig etwa 4 cm hoch in der Backform verstreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form lauwarm abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und 12 Herzen ausstechen. Den Backofen nicht ausschalten.
4. Etwa die Hälfte des hellen Teigs in die Papierförmchen verteilen (am besten mit einem Spritzbeutel), sodass diese je etwa ein Drittel hoch gefüllt sind. Je 1 Herz daraufsetzen und mit dem restlichen hellen Teig bedecken. Die Muffins im Ofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form lauwarm abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Schaumhaube die Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf den Zucker mit 40 ml Wasser aufkochen. Die Temperatur mit dem Thermometer kontrollieren. Sobald der Sirup eine Temperatur von 120°C erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen.
6. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig, aber nicht ganz steif schlagen. Den heißen Sirup langsam unter Rühren in den Eischnee einfließen lassen und alles etwa 1 Minute steif schlagen. Die Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und ebenfalls unter den Eischnee schlagen.
7. Die Schaummasse sofort in den Spritzbeutel füllen. Auf jeden Muffin einen Schaumring aufspritzen, in die Mitte jeweils 1 TL Erdbeerkonfitüre setzen und die Schaummasse als gleichmäßig spitz zulaufendes Häubchen daraufspritzen. Die Muffins im Tiefkühlfach mindestens 30 Minuten anfrieren lassen.
8. Zum Überziehen die Schokoladenglasur in einen schmalen hohen Behälter (z.B. einen Becher) füllen. Die angefrorenen Muffins kopfüber mit der Schaumhaube in die Glasur tauchen, wieder herausnehmen und überschüssige Glasur kurz abtropfen lassen. Dann die Muffins auf ein Kuchengitter setzen und die Glasur trocknen lassen. Die Schaumkopfmuffins frisch servieren.



Mehr Rezepte in
Franzi Schweiger: I love Backen