

Gefüllte Muffins auf Frucht-Spiegel

Für 2 Personen

400 g gemischte Beeren	4 Eier	250 g Butter
50 g Schokoladenpralinen	100 g Kakaopulver	100 g Puderzucker
1 TL Backpulver	300 g Zucker	125 g Mehl
100 g gehackte Mandeln	20 ml Rum	10 ml Pfefferminzlikör
20 ml Bitterorangen-Likör	4 Minzblätter	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Beeren mit dem Puderzucker und dem Pfefferminzlikör pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Den Bitterorangen-Likör mit zu der Soße geben und aufkochen lassen. Anschließend kurz flambieren und die Flamme mit dem Deckel ersticken. Die weiche Butter, den Zucker und die Eier schaumig rühren. Die gehackten Mandeln und den Rum unterrühren. Das Kakaopulver, das Mehl und das Backpulver sieben, zufügen und zu einem Teig verrühren. Die Muffinförmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen. Anschließend drei bis vier Schokoladenpralinen auf den Teig geben und mit dem restlichen Teig auffüllen. Die Muffins etwa fünfzehn Minuten im Backofen backen. Den Fruchtspiegel auf die Teller geben. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, auf dem Fruchtspiegel anrichten und mit den Minzblättern garnieren.

Svenja Sick am 29. Juli 2010