



Kaffee-Muffins mit Kaffeelikör

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft (160 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffin-Blech setzen.
2. Mehl mit Backpulver, Kaffeepulver und Natron gut mischen.
3. Das Ei verquirlen und mit Butter und Zucker und einer Prise Salz aufschlagen. Die saure Sahne, 50 ml Kaffeelikör und Milch vorsichtig unter die Eimasse rühren. Die Mehlmischung nach und nach zufügen und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Den Teig in die Papierförmchen füllen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 20 - 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem restlichem Kaffeelikör und Puderzucker glatt rühren. Das Frosting im Kühlschrank noch kurz durchkühlen lassen. Die Muffins dann damit bestreichen und mit den Mokkabohnen garnieren.



 Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 12 Muffins)

Naturata Zutaten

- 2 EL Arabica Bohnenkaffee, instant
- 100 g Rübenzucker
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 3 EL Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 250 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 115 g weiche Butter
- 100 g Saure Sahne
- 90 ml Kaffeelikör
- 100 ml Milch
- 150 g Frischkäse
- Mokkabohnen zum Garnieren