Marshmallow-Muffins

Zutaten für 12 Stück:



Teig:
150 g Marshmallows
250 g Weizenmehl
2 1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
35 g Raspelschokolade
30 g gehobelte Mandeln
1 Ei
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
80 ml Pflanzenöl
250 g Milch

Außerdem:
Butter für die Form oder Papierförmchen
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:
12 Muffinsförmchen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 180°C vorheizen.
6 Marshmallows zur Seite legen für die Dekoration, den Rest klein schneiden.
In einer Schüssel das Mehl, Backpulver, Natron,

Raspelschokolade und Mandeln verrühren.
Das Ei in einer anderen Schüssel verrühren, dann den Zucker, Vanillinzucker, Öl und Milch dazugeben und verrühren. Die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und alle Zutaten sehr vorsichtig mischen. Nicht zu lange rühren.
Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen.
Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 20-25 Minuten backen.
Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Dann auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und die Muffins damit bestreichen. Jeden Muffin mit einem halben Marshmallow verzieren.