

Pistazien-Rahm-Muffins

Gesamtzeit **40 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1184 kJ / 283 kcal

Fett: **20.2 g** Eiweiss: **5.4 g**
Kohlenhydrate: **36.5 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

Für die Muffins:

300 g Weizenmehl
1.5 TL Backpulver
0.5 TL Natron
150 g Zucker
2 Eier
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
125 ml Öl
200 ml Milch
1 EL Vanilleextrakt

Für die Pistazien-Creme:

200 g Pistazienpaste
50 g weisse Schokolade
125 ml Schlagrahm
50 g Mascarpone

Zusätzlich:

1 EL Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Weizenmehl - **1.5 TL** Backpulver - **0.5 TL** Natron - **150 g** Zucker - **2** Eier - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **125 ml** Öl - **200 ml** Milch - **1 EL** Vanilleextrakt
Mehl, Backpulver, Natron und Zucker in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel Eier, Kikkoman Sojasauce, Öl, Milch und Vanilleextrakt vermischen. Die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und alles gut verrühren.

Schritt 2

Den Teig in die Formen giessen und diese 20 Minuten lang in den auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen stellen. Anschliessend auskühlen lassen.

Schritt 3

50 g weisse Schokolade - **125 ml** Schlagrahm
Den Rahm in einen Topf geben und die gehackte Schokolade hinzufügen. Alles erhitzen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Abkühlen lassen.

Schritt 4

200 g Pistazienpaste - **50 g** Mascarpone
Die Pistazienpaste, den Mascarpone und die abgekühlte Schokoladencreme in eine Rührschüssel geben. Aufschlagen, bis eine schaumige Masse entsteht.

Schritt 5

1 EL Pistazien, gehackt
Zum Schluss die Muffins mit der Pistaziencreme

dekorieren und mit gerösteten Pistazien bestreuen.