

Hanuta



Zutaten für 6 Muffins:

Für den Teig:

- 140 g Mehl Type 405
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Msp. Natron
- 1 Ei Größe M
- 70 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 150 ml Orangenlimonade

Für die Füllung:

- 3 große Hanutas

Zum Dekorieren:

- 200 g feinherbe Schokoladenkuvertüre
- Zuckerblume

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190° C vorheizen, Umluft auf 175° C, Gas Stufe 2. Eine 6er Muffinform gut einfetten oder mit kleinen Papierförmchen auslegen.
2. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver und dem Natron in eine Schüssel sieben und beiseite stellen. Die Hanutas grob hacken.
3. Den Zucker, die Butter und das Ei mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Die Mehlmischung und die Orangenlimonade dazugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Je einen gehäuften Esslöffel des Teiges in die Vertiefungen der Muffinform füllen und 5 Minuten anbacken. Danach die Hanutawürfel darüber streuen, mit dem restlichen Teig bedecken und in weiteren 20 Minuten fertig backen. Nach Ablauf der Backzeit herausnehmen, 5 bis 10 Minuten in der Form ruhen lassen, die Muffins anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
5. Die Schokoladenkuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit begießen und mit Zuckerblumen bestreuen.

