

Kokos-Pralinen-Muffin mit Creme-Likör-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

2 Eier	100 g Puderzucker	250 ml Sahne
250 ml Vollmilch	50 ml Crèmelikör	

Für den Muffin:

3 Eier	250 g Mehl	1 TL Natron
1 EL Backpulver	3 EL Kakaopulver	3 Nougatpralinen
100 g Zucker	2 EL Puderzucker	50 g Kokosflocken
1 Prise Salz	50 ml Sonnenblumenöl	150 g saure Sahne

Butter, Mehl

Für die Garnitur:

100 g Heidelbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Zwei Eier trennen, das Eigelb der beiden zusammen mit einem ganzen Ei in einer hohen Schüssel mit dem Puderzucker schaumig schlagen, dann langsam die auf Zimmertemperatur befindliche Sahne und die erwärmte Milch unterheben. Anschließend den Crèmelikör einrühren und alles in die Eismaschine geben. Das Mehl und das Backpulver mit dem Natron vermengen. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker verrühren und schaumig schlagen. Langsam und unter Rühren das Sonnenblumenöl dazugeben, anschließend mit dem Kakaopulver, der sauren Sahne und einer Prise Salz vermengen. Die Mehlmischung durch ein feines Sieb dazugeben und die Teigmasse dabei ständig rühren. Als letztes die Kokosflocken unterheben. Zwei Muffinformen mit der Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Zu einem Drittel mit dem Teig füllen, mittig die Nougat-Praline einsetzen und mit zwei weiteren Esslöffeln Teig umschließen. Die Muffins für 20 Minuten im Ofen hochbacken lassen. Die Kokos-Pralinen-Muffins mit selbstgemachtem Crèmeliköreis auf Tellern anrichten und mit den Heidelbeeren garnieren.

Judith Postler am 11. September 2014