



# Toffifee Törtchen

Aus einem Muffin lassen sich ganz einfach Törtchen zaubern. Den Teig habe ich mit Haselnüssen verfeinert, die Zimtcreme wird dann dekorativ in das Törtchen gespritzt. Innen verstecken sich ein Apfelkompott-Kern und zerkleinerte Toffifee. Gekrönt wird das Törtchen mit einem Schokoladengitter und einem Toffifee.

## Zutaten:

### für 12 Törtchen:

#### Muffins:

- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 2 Eier
- 150 g Öl
- 100 g Buttermilch
- 1 TL Zitronenschalenabrieb
- 1 TL Vanilleextrakt

#### Zimtcreme:

- 500 g Mascarpone
- 300 ml Sahne
- 2 TL Zimt
- 80 g Puderzucker
- 8 TL Sahnesteif

#### Füllung:

- 100 g Apfelkompott
- 100 g Toffifee

#### Dekoration:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 12 Toffifee

## Und so geht's:

### 1. Muffins:

Verrühre den Zucker, das Salz, das Mehl, die gemahlene Nüsse, das Backpulver und Natron in einer Schüssel. Füge die Eier, das Öl, die Buttermilch, den Zitronenschalenabrieb und das Vanilleextrakt ein und verrühre die Zutaten kurz mit einem Backlöffel.

Fette eine Muffinform mit Backtrennspray und fülle den Teig mithilfe eines Eisportionierers hinein. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 20-25 Minuten. Lasse sie danach abkühlen und nimm sie aus der Muffinform heraus.

Stelle die Muffins für 30 Minuten in den Kühlschrank, so lassen sie sich besser halbieren. Halbiere sie dann mit einem scharfen Messer waagrecht. Schneide bei Bedarf die Kuppel der Muffins weg, so dass 2 gerade Böden entstehen.

### 2. Zimtcreme:

Verrühre die Mascarpone und füge langsam die Sahne hinzu. Füge Zimt, Puderzucker und Sahnesteif hinzu und schlage die Zimtcreme steif. Fülle die Zimtcreme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle und spritze einen Ring auf den Muffinboden, so dass in der Mitte ein Loch entsteht.

Fülle etwas Apfelkompott hinein, zerkleinere die Toffifee mit einem Messer und streue etwa 1 TL davon über das Kompott. Setze den Muffindeckel auf und spritze nun erneut Tupfen – dieses mal vollflächig – darauf.

### 3. Schokoladengitter:

Hacke die Kuvertüre fein und schmilz 2/3 davon über einem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel hinzu. Nun ist die Kuvertüre temperiert. Fülle sie in einen Gefrierbeutel ein und schneide eine kleine Spitze weg. Gieße nun damit ein Gitter auf eine Backfolie und lege anschließend einen Kühlakku darunter, oder stelle die Schokoladenplatte kurz in den Kühlschrank. Stich nach dem Abkühlen Kreise aus und setze sie auf die Törtchen. Dekoriere die Törtchen mit einem Toffifee.

