KIKKOMAN

Pistazien-Creme-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	Schlagobers
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 bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Anschließend auskühlen lassen.

Schritt 3

50 g weiße Schokolade - **125 ml** Schlagobers
Das Obers 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, die 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 anrichten und mit den gerösteten Pistazien

bestreuen