



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Rocky Road Brownie Muffins:

Zutaten für ~ 15 Stück:

- Fett und Mehl für die Form oder Muffinförmchen
- 100 g ganze Mandeln/Walnüsse
- 60 g Pistazienkerne (oder gesalzene Erdnüsse)
- 150 + 350 g Zucker
- 200 g Sahne
- 250 g Butter
- 5 Eier
- 1 El Ahornsirup
- 210 g Mehl
- 1 1/2 Tl Mehl
- Salz
- 40 g Mini-Marshmallows

Zubereitung:

Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken.

Pistazien/Erdnüsse und Mandeln/Walnüsse grob hacken. 150 g Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Weiter köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Eier mit Zucker echt lange – so ca. 10 Minuten- hell und dickcremig rühren. Sirup und Schokomasse unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und ebenfalls unterrühren. Jeweils 30 g der Nüsse unterheben.

Den Teig die Förmchen füllen und ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe: da sollte Teig dran kleben). Herausnehmen und mit besagtem Stäbchen die Muffins mehrmals einstechen. Mit den restlichen Nüssen und den Mini-Marshmallows bestreuen und mit der Karamellsauce beträufeln. Nochmal für etwa 5 Minuten backen. Dann auskühlen lassen. Dann schmecken lassen.