

DATTEL-MUFFINS

für 24 Stück, ø 6 cm, je ca. 65 g

Bereitstellen:

	Pfanne (Topf) ca. 1 ½ Liter, Rührkelle
	Teigschüssel (Gewicht gewogen), Schwingbesen resp.
	Küchenmaschine (Teigknetmaschine, Handrührgerät, Stabmixer)
	Muffinblech(e)
≥ 24 Stk	Muffin-Backförmchen
500 g	Medjoul-Datteln aus Palästina
	Kochsalz
4 dl	Apfelsaft
1 TL	Vanillepulver ¹ ; = 1 Briefchen = 5 g
210 g	Rohzucker
180 g	Butter, weich
4 Stk	Eier
360 g	Mehl
1 Br.	Backpulver; 1 Briefchen = ca. 15 – 20 g
60 g	zartbittere (dunkle) Schokolade-Kuvertüre

Dattelpüree:

6 Stk	Datteln beiseite legen	(werden für Garnitur benötigt)
	restliche Datteln (ca. 400 g)	halbieren, entsteinen, in Pfanne geben
4 dl	Apfelsaft	zugeben
1 Prise	Salz	zugeben
1 TL	Vanillepulver	zugeben
		aufkochen, umrühren, 1 Minute kochen lassen, vom Herd ziehen, mindestens 20 Minuten ziehen lassen, danach fein pürieren (Mixbecher / Stabmixer) und auf Raumtemperatur abkühlen lassen (das dauert u.U. länger als die Vorbereitung des Teigs!)

Teig zubereiten:

180 g	Butter, weich ²	in Teigschüssel geben, mit Schwingbesen oder Kelle rühren, bis sich Spitzchen bilden,
210 g	Zucker	zugeben
		alles zu einer sehr luftigen Masse schlagen
4 Stk	Eier	einzel nacheinander darunter rühren
	abgekühltes Dattelpüree	zugeben, mischen
360 g	Mehl	mit
1 Br.	Backpulver	darüber sieben, darunter ziehen bis die (dickflüssige) Teigmasse homogen ist

Teiggewicht ermitteln und durch 24 dividieren.

Backofen auf 170 °C vorheizen (Umluftbackofen, sonst 180 °C)

-
- 1 Vanillepulver wird aus der ganzen Vanilleschote fein gemahlen. Erhältlich im Bioladen oder Reformhaus.
 - 2 Um die Masse mit einem Schwingbesen schlagen zu können die Butter u.U. knapp schmelzen; mit einem Küchengerät sollte es ohne Schmelzen gelingen.

Muffins formen:

Teigmasse mit Hilfe von zwei Esslöffeln (um die Tropfen aufzufangen) gleichmässig (je ca. 65 g, siehe oben) in die Muffinförmchen füllen.

Backen:

In der Mitte des Ofens während ca. 25 Minuten backen (Nadeltest), derweil Garnitur vorbereiten; Muffins aus Blech nehmen und auf Gitter auskühlen lassen.

Garnieren:

60 g	Schokoladen-Kuvertüre	nach Packungsanleitung schmelzen (Wasserbad)
6 Stk	Datteln	halbieren, Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden, erneut halbieren (→ 24 Stück)
		In die Mitte jedes (kalten!) Muffins einen Tupfen Schokolade setzen, ein Stück Datteln darauf legen, aushärten lassen.

Einfache Garnitur: etwas Schokoladepulver über die Muffins sieben.

Aufbewahren:

Kühl und nicht zu trocken aufbewahrt bleiben die Muffins mindestens eine Woche fein.

Vegane Variante

Eine vegane dunkle Schokolade nehmen,
die Butter durch vegane Margarine oder geschmacksneutrales Pflanzenöl ersetzen,
die Eier je nach Erfahrung und Hinweisen aus dem Internet ersetzen durch (Menge pro Ei)
Aquafaba (Abtropfwasser aus Bio-Kichererbsenkonzerve - 3 TL),
Mais- oder Kartoffelstärke (2 EL + 3 EL Wasser),
Seidentofu (75 ml),
Essig und Natron (1 EL),
reife Banane (eine halbe),
Apfelmus (80 g)
die drei letzten sind u.U. nicht geschmacksneutral.