



# Cappuccino muffins

12 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

:

Spuitzak met stermond  
Evt. muffin bakblik

## Voor de muffins:

1 pak Dr. Oetker Muffins  
125 g boter of margarine  
2 eieren  
50 ml sterke koffie (koud)  
150 ml koffielikeur of koffiesiroop  
125 g Mascarpone  
250 ml slagroom  
2 zakjes Dr. Oetker Suiker met  
Vanillesmaak  
chocoladekoffieboontjes  
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco

- 1 Bereid de muffins volgens de aanwijzingen op de verpakking met boter, eieren en koude koffie. Vul de cakevormpjes met het beslag en bak ze 5 minuten langer dan de aangegeven baktijd.

**Elektrische oven: 200 °C**

**Heteluchtoven 180 °C**

**Baktijd: ongeveer 30 Minuten**

- 2 Neem de muffins uit de oven en laat ze 10 minuten uitdampen. Prik met een bakpen of breinaald in elke muffin ca. 6 gaatjes en besprenkel de muffins met de koffielikeur of siroop. Doe dit in delen, zodat de likeur of siroop door het muffindeeg wordt opgenomen. Laat de muffins helemaal afkoelen.
- 3 Neem de muffins uit de papieren vormpjes en zet ze in een schaal of bakvorm. Roer de mascarpone los met slagroom en 2 zakjes vanillesuiker. Klop dit met een mixer met garden luchtig en spuitbaar. Spuit op elke muffin een grote rozet room. Druk bovenop in de room een koffieboontje en zet de muffins in de koelkast.
- 4 Laat ze ca. 3 uur opstijven. Smelt Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en lepel het over de room op de muffins.

