KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Muffins aus Schokolade & Kumquats

Der Geschmack der Kumquatcreme passt perfekt zur dunklen Schokolade.

Zubereitungsdauer: 8 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegan

Portionen

Zutaten für 10 Stck..

Zutaten

150 ml Olivenöl virgen extra D.O. Arbequina
200 g Zartbitterschokolade ab 70% Kakaoanteil
4 St. Bio Eier
100 g Puderzucker
70 g Dinkelmehl, weiss
3 EL Zucker für die Förmchen
Für die Creme:
400 g Kumquats oder Orangen
50 g Zucker
300 ml Orangensaft frisch gepresst
2 TL Speisestärke

Zubereitung

10 Muffinförmchen sorgfältig mit Olivenöl auspinseln und mit Zucker dünn ausstreuen. Schokolade zerkleinern, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad flüssig werden lassen, etwas abkühlen lassen.

Das Olivenöl in eine Rührschüssel geben, nacheinander die Eier zugeben und jeweils 30 Sekunden unterrühren. Anschließend erst Puderzucker, dann Mehl und schließlich die Schokolade untermischen.
Teig in die Förmchen geben und im heißen Ofen bei 160 Grad Umluft etwa 12-15 Minuten backen. Außen sollten die Küchlein eine dünne Kruste haben, damit sie sich stürzen lassen, der Kern bleibt aber flüssig.

Jetzt die Kumquats säubern, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, die Früchte zugeben und 2-3 Minuten kochen lassen. Speisestärke mit 2-3 El kaltem Wasser verrühren und das Kompott damit binden.

Törtchen sofort stürzen und mit dem Fruchtkompott servieren.