

**MARRONI-TÖRTCHEN**

ergibt ca. 12-15 Törtchen

- Ofen auf 220 °C vorheizen, herunterschalten und Muffins bei 200 °C backen.

100 g	Butter	
2 Blöcke	Marronipüree à 200 g	zu einer cremigen Masse rühren
100 g	Cremantschokolade	klein würfeln
100 g	Haselnüsse gemahlen	Schokoladenstückchen und Haselnüsse begeben und rühren
3	Eier	
150 g	Zucker	zusammen schaumig rühren, unter die Marronimasse ziehen.

Muffinsförmchen ausbuttern und mit Paniermehl bestreuen.

alternativ Muffinspapiere verwenden

Masse in die Förmchen füllen

im vorgeheizten Ofen bei 200 °C sofort backen

Backzeit: 30 Minuten

Förmchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten stehen lassen, erst dann sorgfältig auf ein Gitter stürzen