

## Sauerkraut-Muffins - Bayrische Schoko-Muffins mit Salzbrezeln

VORBEREITEN

40  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 16 Muffins

#### Für die Muffins

250 g Sauerkraut  
250 g Mehl  
60 g Kakaopulver  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
120 g weiche Butter  
300 g Zucker  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
3 Eier  
250 ml warmes Wasser  
100 g Schokoladentropfen  
100 g Mini-Salzbrezeln

#### Für die Salzkaramell-Glasur

80 g Karamellaufstrich (z.B. Bonne Maman)  
70 g weiche Butter  
200 g Puderzucker  
100 g Frischkäse  
1 Teelöffel Fleur de Sel

Gerade wenn du denkst, du hast schon alles probiert, kommt irgendein **skurriles Rezept** um die Ecke. Und gerade wenn du denkst, das kann doch niemals

funktionieren, wirst du eines Besseren belehrt ...

**Sauerkraut-Muffins** mit Schokolade und Salzbrezeln- echt jetzt? Ist das vielleicht ein schlechter Oktoberfest-Scherz?

Nein, das ist vielmehr ein **"typisch deutsches" Schmankerl**, mit dem du besonders ausländische Gäste prima überraschen kannst. Die meisten Leute werden erstmal ihre Nase rümpfen oder die Stirn runzeln. Aber mal ehrlich: das verursacht doch nur unnötig Falten. Wer sich stattdessen einfach einen **Muffin** schnappt, wird schon nach dem ersten Biss mit einem **genussvollen** Lächeln belohnt.

Für alle, die trotzdem skeptisch bleiben, gibt es vorab Entwarnung: der säuerliche Geschmack des Krauts geht beim Wässern und Backen vollständig verloren. Dafür erhalten die Sauerkraut-Muffins durch das Sauerkraut nicht nur ein paar **extra Vitamine**, sondern auch eine besonders **lockere und zugleich saftige Konsistenz**. Der schokoladige Geschmack sorgt zusammen mit der süß-salzigen **Karamellglasur** und dem Brezel-Topping für **außergewöhnliche Genussmomente**.

- 1 -

Sauerkraut in ein Sieb geben. Gründlich mit warmem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und gut ausdrücken. Sauerkraut anschließend sehr fein hacken, sodass keine längeren Fäden mehr zurückbleiben.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen. Butter und Zucker schaumig rühren. Vanilleextrakt zugeben. Nach und nach Eier einrühren.

- 3 -

## Sauerkraut-Muffins - Bayrische Schoko-Muffins mit Salzbrezeln

Mehlmischung und warmes Wasser abwechselnd in einer Schüssel unter ständigem Rühren zugeben, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Zum Schluss Sauerkraut und Schokoladentropfen unterheben.

- 4 -

Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Muffins 25 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Für das Frosting zunächst Karamellaufstrich und Butter ca. 1 Minute lang cremig rühren. Die Hälfte des Puderzuckers dazugeben und alles 2 Minuten lang aufschlagen. Restlichen Puderzucker einrühren. Zum Schluss Frischkäse und Fleur de Sel unterheben.

- 6 -

Muffins auf der Oberseite einschneiden, sodass später eine Mini-Salzbrezel in den Einschnitt passt. Je einen Esslöffel der Salzkaramell-Glasur auf den Muffins verteilen. Je eine Mini-Salzbrezel in den Einschnitt stecken. Restliche Salzbrezeln zerkrümeln und über die Muffins streuen. Glasur trocknen lassen.