



Süße Chai-Muscheln



Zutaten für die Creme:

4 Beutel Chai
200 g Zucker
250 g Butter / Margarine

Zutaten für den Teig:

60 ml Erdnussöl
75 g Zucker
140 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Kardamom
1 Prise Muskat, gerieben
1 Prise Salz
200 g Apfelmus



Rösle Teigschaber Silikon in schwarz



Lurch Madeleine aus Silikon



Le Creuset Milchtopf 3-ply PLUS antihaf

1

In einer Rührschüssel Öl und Zucker verquirlen.

2

Mehl, Backpulver und Gewürze vermischen und mit der Öl-Zucker-Mischung vermengen. Unter die fertige Masse das Apfelmus unterheben.

3

Den Teig auf dem Muschelförmchen verteilen. Das Rezept ist optimal für eine Lurch Madeleine Flexiform und ergibt somit 9 Stück. Den Teig im vorgeheizten Backofen für 12 min bei 190° C goldbraun backen.

4

Die Muscheln in der Form 5 - 7 min auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig herausnehmen und weitere 5 min auf einem Rost abkühlen lassen.

5

Für die Füllung 200 ml kochendes Wasser auf die Chai-Teebeutel gießen und 15 min ziehen lassen. Anschließend die Beutel herausnehmen und den Zucker einrühren. Beides aufkochen und ca. 8 min köcheln lassen, sodass ein Sirup entsteht.

6

Den Sirup abkühlen lassen. Danach Butter oder Margarine einrühren bis sie vollständig aufgelöst ist. Die fertige Masse im Kühlschrank erkalten lassen.

7

Die Muscheln aufschneiden und mit Hilfe eines Spritzbeutels die fertige Creme einfüllen. Die obere Muschelhälfte auflegen und leicht andrücken.

Die leckere Chai-Creme lässt sich natürlich auch durch fruchtigere Alternativen ersetzen. Probieren Sie sich selbst aus - z.B. mit Milch und Marmelade statt Tee.