



Bienenstich Muffins

Autor des Rezepts: Steffi



(nach Art Bienenstich, gefüllt mit Mandelbuttercreme)

Rezept Zutatenliste

Für den Belag:

- 80 g Schlagsahne
- 30 g Honig, klar, aromatisch
- 20 g Zucker
- 160 g Mandeln blättrig

Für den Teig:

- 250 g Mehl (Weizenmehl)
- 50 g Mandeln gemahlen
- 2,5 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 125 g Butter, weich
- 250 g Sauerrahm

Für die Füllung:

- 1 Pck Puddingpulver Mandel (zum kochen)
- 500 ml Milch 3,5 % Fett
- 4 EL Zucker
- 250 g Butter weich

Zubereitungsanweisung

1. Sahne mit Honig und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen. Mandelblättchen einrühren, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Mehl mit Mandeln, Backpulver und Natron vermischen.
2. Eier mit Zucker schaumig rühren, Butter und Sauerrahm unterrühren, die Mehlmischung dazugeben und alles



zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die gefettete Muffinform füllen und die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° (Umluft 160 °) 20-25 Min. backen. Muffins noch ca. 5 Min. im Blech ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3. Inzwischen für die Füllung den Mandelpudding nach Packungsangabe mit Milch und dem Zucker zubereiten, abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Dabei hin und wieder umrühren, damit keine Haut entsteht. Pudding und Butter sollten in etwa die gleiche Temperatur haben. Nun abwechselnd mit dem Handmixer jeweils einen EL Pudding mit einem EL der weichen Butter verrühren, bis beide Zutaten aufgebraucht sind. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

4. Die Muffins mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	