



## Muffin Torte

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

#### Für den Teig:

- 125 ml Öl oder Butter bzw. Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Orangat
- 1 Ei
- 225 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 125 ml Milch
- 2 EL Heidelbeerkonfitüre

#### Für die Füllung:

- 6 Bl. weisse Gelatine
- 

500 ml Sahne

-

1 Pck. Vanillinzucker

-

3 EL Zitronensaft

-

2-3 EL Heidelbeerkonfitüre



### Ausserdem:

- Fett für die Form
- 

Springform (24cm)

-

Spritzbeutel mit Sterntülle

-

mind. 10 Papierbackförmchen noch besser wäre ein Muffinblech

---

## Zubereitungsanweisung

### Zubereitung:

1. Das Öl mit dem Zucker, Vanillinzucker, Salz und Orangat gut verrühren. Das Ei unterschlagen.
2. Das Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Dann Portionsweise abwechselnd mit der Milch unter die Öl-Ei-Creme heben.
3. Die Hälfte des Teigs in die Springform geben und bei ca. 200° C 15-20 Minuten backen.

### Fertigstellung:

1. Den Boden vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Auf eine Platte setzen und einen Tortenring oder den gereinigten Springformrand darumlegen.
2. Den restlichen Teig in die Papierbackförmchen füllen. Ev. zwei Förmchen ineinander setzen, oder Förmchen in Muffinform stecken, damit die Muffins ihre Form behalten. 2 EL Heidelbeerkonfitüre darauf verteilen und bei 200° C 15 Minuten backen.



## Muffin Torte

<http://www.muffin-welt.com>

3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne fast steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und bei mittlerer Hitze unter Rühren auflösen. Mit Vanillinzucker und Zitronensaft unter die Sahne heben und fertig schlagen.

4. Eine Hälfte in einen Spritzbeutel füllen. Die andere mit der Heidelbeerkonfitüre mischen und mit einem Löffel auf dem Kuchenboden verstreichen.

5. Mit dem Spritzbeutel 10 grosse Sahneringe auf den Tortenrand spritzen. Die Muffins vorsichtig aus den Papierförmchen lösen, in die vorbereiteten Ringe setzen und leicht andrücken. Den Sahnerest als kleine Rosetten auf die Tortenmitte spritzen. Vor dem Servieren etwa 2 Stunden kühlen.

---

### Anmerkungen

!! So ein Stück hat ca. 460 Kalorien, aber man gönnt sich ja sonst nichts. !!

**Mein kleiner Tipp:** (wenn du noch nicht selbst darauf gekommen bist)

*Die Torte kann aus jedem Muffinrezept gebastelt werden. Teigmenge einfach auf ca. 20 Muffins hochrechnen und probiers nicht mit den pikanten Muffins (würg!! Sahne und Pizzamuffin???)*

<b>Zubereitungszeit</b>	45 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	schwierig
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	