

## Rezept

# Bellini-Muffins

Ein Rezept von Bellini-Muffins, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Amarettini	<b>150 ml</b> Bellini (Sekt-Pfirsich-Cocktail)
<b>3</b> frische Pfirsiche (ersatzweise 6 Pfirsichhälften aus der Dose)	<b>250 g</b> Mehl
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1</b> Ei	<b>75 g</b> Puderzucker + Puderzucker zum Bestäuben
<b>2 EL</b> Erdbeerkonfitüre	<b>200 ml</b> Sahne
<b>1</b> 12er-Muffinblech	Beeren und Minzeblättchen zum Garnieren
	Fett für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Blechvertiefungen fetten. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz fein zerbröseln und mit 100 ml Bellini vermischen. 2 Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen. Herausnehmen, die Haut abziehen. Früchte halbieren und den Kern entfernen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden und zu der Amarettini-Mischung geben. Das Mehl mit Backpulver mischen.
2. Die Butter mit 75 g Puderzucker und Ei cremig rühren. Amarettini-Mischung dazugeben und mit dem Mehl zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.
3. Den übrigen Pfirsich halbieren und in schmale Spalten schneiden. Die Sahne steif schlagen. Erdbeerkonfitüre mit restlichem Bellini verrühren und vorsichtig unter die Sahne rühren. Jeweils 1 Klecks Bellinisahne auf die Muffins geben. Mit Pfirsichspalten und Beeren dekorieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.