

Rezept

Bienenstich-Muffins

Ein Rezept von Bienenstich-Muffins, am 18.09.2024

Zutaten

FÜR DIE MUFFINS:

250 g Mehl	2 TL Backpulver
50 g gemahlene geschälte Mandeln	140 g weiche Butter
140 g Zucker	1 EL Honig
50 g Sahne	150 g Mandelblättchen
2 Eier	300 g saure Sahne
12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech	

FÜR DIE FÜLLUNG:

400 ml Milch	2 EL Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver	80 g weiche Butter
80 g Puderzucker	2 EL Amaretto (ital. Mandellikör, nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Für die Muffins Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen. 40 g Butter mit 40 g Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und die Mandelblättchen unterrühren.
2. Die übrige Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den restlichen Zucker nach und nach dazugeben. Die Eier nacheinander, dann die saure Sahne gründlich unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung dazugeben und mit einem Löffel zügig unterrühren. Den Teig in die Förmchen geben und die Mandelblättchenmasse darauf verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dabei - falls nötig - die Mandelmasse oben nochmals fest andrücken. Dann aus den Mulden lösen und vollständig auskühlen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding herstellen und abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach Puderzucker einrieseln lassen. Anschließend den Pudding und nach Belieben den Amaretto esslöffelweise unterrühren.
4. Die Muffins quer halbieren (die Papierförmchen vorher vorsichtig entfernen) und jeweils 1 guten EL Vanillecreme auf den unteren Hälften verteilen. Die Muffins wieder zusammensetzen und leicht andrücken.