

Rezept

Mohn-Muffins im Wan-Tan-Mantel

Ein Rezept von Mohn-Muffins im Wan-Tan-Mantel, am 10.05.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 12 Wan-Tan-Blätter (aus dem Asialaden; ersatzweise Blätterteig aus dem Kühlregal in 12 Stücke schneiden) | 1 Packung Mohn-Back (Fertigprodukt; 250 g) |
| 2 Eier | 50 g gemahlene Haselnusskerne |
| 100 g Puderzucker | 1 EL Rum (ersatzweise Zitronensaft) |
| 1 12er-Muffinblech | 75 g Zucker |
| | 1 EL lauwarme Milch |
| | Fett für das Blech |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Wan-Tan-Blätter aus der Packung nehmen, je 1 Blatt in die Blechvertiefungen drücken.
2. Mohnmasse mit Haselnüssen und Rum verrühren. Eier trennen, Eigelbe unter die Mohnmasse rühren. Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und locker unter die Mohnmasse heben. In die vorbereiteten Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Muffins herausnehmen und abgekühlt vorsichtig aus den Formen lösen.
3. Puderzucker mit Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren, in einen Gefrierbeutel füllen. Mit einem Zahnstocher ein Loch einstechen und feine Linien auf die Muffins spritzen.