

Bienenstich - Muffins 1

Zutaten für: 12 Stück

75	Gramm	Sahne
3	Essl.	Honig
130	Gramm	Zucker
150	Gramm	Mandelstifte
250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gem. Mandeln
2	Teel.	Backpulvern
1/2	Teel.	Natron
2		Eier
8	Essl.	Öl
300	Gramm	Sauerrahm
200	Gramm	Frischkäse
4	Essl.	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker

Anleitung:

1. Sahne, Honig, 30 g Zucker 2 Min. köcheln. Mandelstifte einrühren. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Mehl mit Mandeln, Backpulver und Natron, mischen. 100 g Zucker, Eier, Öl und Sauerrahm verquirlen und unterziehen. Teig in gefettete Muffeinsmulden füllen. je 1 TL Mandelmischung darauf geben. Ca. 25 Min. backen. Zum Abkühlen stürzen.

3. Frischkäse, Puder- rund Vanillinzucker verquirlen. Muffeins halbieren und damit füllen.

Zubereitung: 35 Min. Backen: ca. 25 Min. kJ/kcal p. St.: 1.575/375