

Bienenstich - Muffins 2

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Schlagsahne
30	Gramm	Honig (ich nehme klaren, schön aromatischen)
20	Gramm	Zucker
160	Gramm	Mandelblättchen

TEIG

250	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
2		Eier
120	Gramm	Zucker
125	Gramm	Weiche Butter
250	Gramm	Saure Sahne

FÜLLUNG

200	Gramm	Doppelrahmfrischkäse
4	Essl.	Puderzucker
2	Essl.	Rum
		Andere Füllung:
1	Pack.	Mandelpudding (ohne Stückchen)
500	ml	Milch
	Etwas	Zucker (1 EL mehr als auf der Packung angegeben) Für den Pudding
250	Gramm	Weiche Butter

Anleitung:

1. Sahne, Honig und Zucker unter Rühren erhitzen, Mandelblättchen untermischen und abkühlen lassen.
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Natron mischen.
3. Eier mit Zucker schaumig rühren, Butter und saure Sahne dazu, dann die Mehlmischung, zu einem glatten Teig rühren.
4. Teig in die gefetteten Förmchen (bitte ohne Papierförmchen) geben und den Mandelbelag darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 20-25 min. backen, kurz in der Form ruhen lassen, dann herausnehmen.
5. In der Zwischenzeit für die Füllung Pudding mit der Milch laut Packungsangabe kochen und etwas abkühlen lassen (lauwarm, nicht kalt), dabei öfters umrühren, damit keine Haut entsteht. Nun eine Buttercreme herstellen: Die Butter und der Pudding sollten etwa die gleiche Temperatur haben. Immer abwechselnd einen EL Butter und einen EL Pudding mit dem Handmixer (langsame Stufe) verrühren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Fertige Creme in einen Spritzbeutel (geht auch ohne) mit Sterntülle füllen.
6. Abgekühlte Muffins waagrecht durchschneiden und mit der Buttercreme füllen, bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.