

Erdbeer - Creme - Muffeins

Kategorien: Muffeins, Früchte, Erdbeer

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Rama
150	Gramm	Zucker
4		Eier
1	Prise	Salz
150	Gramm	Mehl
70	Gramm	Stärke
2	Teel.	Backpulver
		Zitronenaroma
	Etwas	Milch

AUSSERDEM

250	Gramm	Erdbeeren in kleine Würfel geschnitten; ca.
-----	-------	---

FÜLLUNG

500	ml	Milch
40	Gramm	Zucker
1	Pack.	Sahnepuddingpulver
125	Gramm	Butter

ZUM VERZIEREN

Schokolade zerlassen
Evtl. Erdbeerstücke

Anleitung:

Aus den Zutaten für die Muffeins einen Rührteig bereiten. Diesen mit Hilfe eines Spritzbeutels in ein mit Papierbackförmchen belegtes Muffeinblech geben. Backtemperatur: 180 C, Backzeit ca. 25 min je Blech. Ergibt ca. 20 Stück. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, sofort direkt auf den Pudding Frischhaltefolie geben. Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Die Muffeins vom Papier lösen, und 1x durchschneiden. Die Butter glattrühren, dann den Pudding glattrühren. Diesen langsam zur Butter rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Muffeins mit der Creme füllen. Mit der übrigen Creme und der zerlassenen Schokolade verzieren. Evtl. Erdbeerstücke darauf geben. Kühlen.