

Hügel - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Nuss- Nougat
180	Gramm	Butter/Margarine
150	Gramm	Zucker
2	Tüten	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
4		Eier (Größe M)
240	Gramm	Mehl
60	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
60	ml	Milch
200	Gramm	Kirschgrütze; ca.
1	Tüte	Sahnefestiger
500	Gramm	Schlagsahne
		Evtl. Minze zum Verzieren
		Fett und Mehl für die Form

Anleitung:

1. Nougat schmelzen, leicht abkühlen lassen, Fett, 120 g Zucker, ein Tüte Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Nougat unterheben. Mehl, Stärke und Backpulver mit der Milch unter den Teig rühren. Muffeinblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig in die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°) 20- 25 Minuten backen. 5 Minuten ruhen lassen, dann die Muffeins vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Aus der Mitte der Muffeins mit einem Messer einen Kegel herausschneiden. Die entstandene Vertiefung mit Kirschgrütze füllen. Teigkegel fein zerbröseln. 30 g Zucker, ein Tüte Vanillinzucker und Sahnefestiger mischen, Sahne steif schlagen, Zucker- Sahnesteif-Mischung einrieseln lassen. 2/3 der Brösel unter die Sahne heben. Je einen Klecks kuppelförmig auf den Muffeins verstreichen und mit den restlichen Bröseln bestreuen. Die Muffeins nach Belieben mit Minzeblättchen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten Pro Stück ca. 480 kcal/2020 kJ.

SCHNELL VERÄNDERN Die saftigen Muffeins können Sie auch mit jeder anderen Grütze zubereiten, die es fertig im Glas gibt.