

Konfetti - Muffeins - Gefüllte

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Rama
100	Gramm	Marzipan gerieben
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
4		Eier
125	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Mini Smartis

FÜR DIE FÜLLUNG

1/2	Ltr.	Milch
100	Gramm	Zartbitter-Schokolade
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
125	Gramm	Butter oder Margarine

Anleitung:

Fett, Zucker, Marzipan, Salz geschmeidig rühren. Die Eier einzeln zugeben. Mehl, Backpulver gesiebt unterrühren. Die Smarties zugeben. Ein Muffeinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Den Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Mulden füllen. Backtemperatur: 180 C, Backzeit ca. 25 min. Ergibt ca. 12 Stück. Aus Milch, Schokolade, Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Diesen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die ausgekühlten Muffeins aus dem Papier lösen, jedes lxdurchschneiden, den unteren Teil in jeweils 1 neue Papiermanschette setzen. Die zimmerwarme Butter oder Margarine schaumig rühren. Langsam den zimmerwarmen Pudding zurühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Etwas kühl stellen. Jeweils 1 Klecks Creme auf die Muffeins geben. Die Deckel aufsetzen und mit restlicher Creme und Süßigkeiten nach Wahl verzieren. Die Muffeins schmecken auch ohne Füllung, nur mit Schokoguss sehr lecker.