

Rosetten - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

KNETTEIG

225	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. TL	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
125	Gramm	Butter/Margarine
1		Eigelb (gr. M)
1	Essl.	Wasser

BELAG

125	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. EL	Kakaopulver
2	gestr. TL	Gemahlener Zimt
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
100	Gramm	Weiche Butter/Margarine
25	Gramm	Zerlassene abgekühlte Butter

ZUM BESTREICHEN

4	Essl.	Schlagsahne 25 g Butter
---	-------	-------------------------

Anleitung:

Knetteig aus o.a. Zutaten herstellen, falls er klebt eine Zeit lang in Folie gewickelt kaltstellen. Zutaten für Belag mischen und zu feinen Streuseln verarbeiten. Teig halbieren. Jede Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30x20 cm) ausrollen, mit Butter bestreichen, Streuselteig darauf verteilen und etwas andrücken. In jeweils 6 Streifen (5 x 20 cm) schneiden und diese von der kürzeren Seite her aufrollen. Die Rollen in eine Muffinform für 12 Muffins (gefettet, gemehlt) stellen und vorsichtig etwas auseinanderdrücken, so dass Rosetten entstehen. Ca. 25 Min. backen
Zum Bestreichen Sahne und Butter in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Die Muffins sofort nach dem Backen damit bestreichen. Die Muffins noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.