

Rumtörtchen (Gefüllte Muffins)

Zutaten für: 12 Stück

TEIG

4		Eier
150	Gramm	Zucker
4		Essl. Rum
150	Gramm	Mehl
1/2		Teel. Backpulver
50	Gramm	Butter (am besten flüssig)

CREME

1	Pack.	Vanillepuddingpulver
2		Eigelbe
100	Gramm	Zucker
1/4		Ltr. Milch
1/4		Ltr. Rum
5	Blätter	Weißer Gelatine
250	Gramm	Süße Sahne

GARNITUR

100	Gramm	Mandelkrokant Kuvertüre
-----	-------	----------------------------

Anleitung:

Eier, Zucker, Rum schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterheben und Butter unterziehen.

Teig in das gefettete Blech füllen; 200 C (vorheizen); 30 Minuten. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Puddingpulver, Eigelbe, Zucker und ein wenig Milch verrühren. Restliche Milch und Rum aufkochen.

Pudding-Mix unterrühren und aufkochen. Gelatine (vorher ca. 10 Minuten einweichen lassen, ausdrücken) zum Auflösen unter den heißen Pudding rühren, dabei den Topf vom Herd nehmen. Abkühlen lassen; öfters mal rühren, damit sich keine Haut bildet. Dann die steife Sahne unterheben.

Muffins halbieren und mit Creme füllen bzw. dick bestreichen. Den Deckel aufsetzen und dann obenauf wieder mit Creme bestreichen. Die Seiten in Krokant wälzen und oben auf die Muffins etwas geschmolzene Kuvertüre geben (z. B. Zick-Zack-Muster).