

Donauwellen Muffins



XXX Lecker

Zutaten (für 12 Stück)

Für die Buttercreme

- 1/2 Pk. Vanillepuddingpulver
- 75 g Zucker
- 250 ml Milch
- 150 g weiche Butter

Für die Muffins

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 3 Eier
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

- 2 EL Milch
- 1 EL Kakaopulver
- 1/2 Glas Schattenmorellen oder Sauerkirschen

Für den Guss

- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 EL neutrales Öl

Ausserdem

- 12 Muffinförmchen aus Papier
- Muffinblech
- Spritzbeutel mit großer Stern-tülle oder runder Tülle

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 333 kcal
- 4 g Eiweiß
- 21 g Fett
- 32 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde, zzgl. Kühlzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinförmchen auf das Muffinblech verteilen.
2. Für die Buttercreme Puddingpulver mit Zucker und 50 ml Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver unterrühren und 1 Minute köcheln lassen. Mit Folie abdecken und auskühlen lassen.
3. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teigs auf die Muffinförmchen verteilen. Restlichen Teig mit Kakao verrühren und auf den hellen Teig geben.
4. Kirschen abtropfen lassen und jeweils 3-4 Kirschen pro Förmchen in den Teig drücken, dabei 12 Kirschen für die Deko aufbewahren. Im heißen Ofen 18-20 Minuten backen, auskühlen lassen.
5. Währenddessen für die Buttercreme weiche Butter ca. 5 Minuten cremig rühren. Pudding glatt rühren und esslöffelweise unter die Butter rühren. Buttercreme in den Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen, ca. 30 Minuten kalt stellen.
6. Für den Guss Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen und Öl unterrühren. Schokolade auf der Buttercreme verteilen und mit Kirschen toppen.



REISER RÄT

Wenn Sie keinen Spritzbeutel zu Hause haben, können Sie die Buttercreme auch in einen Gefrierbeutel füllen, die obere Ecke abschneiden und Buttercreme kreisförmig aufspritzen. Alternativ kann man die Creme auch mit einem Teelöffel oder Messer auf den Muffins verstreichen.

