

Bienenstich-Muffins mit Erdbeeren



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Muffins

- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 2 EL Honig
- 50 g Sahne
- 100 g Mandelblättchen

Für die Füllung

- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 50 g Zucker
- 75 g Butter
- 75 g Puderzucker
- 250 g Erdbeeren

Außerdem

- 1 Muffinblech mit 12 Mulden
- Spritzbeutel mit Lochtülle

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 301 kcal
- 5 g Eiweiß
- 18 g Fett
- 30 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde zzgl. 25 Minuten Backzeit und 1 Stunde Kühlzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Butter einfetten.
2. Für die Muffins Mehl, Backpulver und Salz mischen. 150 g Butter mit 120 g Zucker und den Eiern cremig rühren. Mehlmischung und Milch abwechselnd zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Teig in den vorbereiteten Mulden verteilen.
3. Restliche Butter und restlichen Zucker mit Honig sowie Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen. Mandelblättchen einrühren, kurz weiterköcheln lassen, dann vom Herd nehmen.
4. Mandelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Muffins im heißen Ofen 20 - 25 Minuten goldbraun backen. Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.
5. Inzwischen für die Füllung Puddingpulver mit 50 ml Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen lassen. Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren kurz kochen lassen. Dann vom Herd nehmen, umfüllen und direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Vollständig auskühlen lassen.
6. Butter mit Puderzucker cremig und hellweiß aufschlagen. Den abgekühlten Pudding esslöffelweise zugeben und unterrühren. Erdbeeren waschen, gut trocken tupfen und putzen. In dünne Scheiben schneiden.
7. Die "Deckel" der Muffins abschneiden. Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle etwas Buttercreme auf den unteren Teil spritzen. Mit einigen Erdbeerscheiben belegen und eine weitere Schicht Buttercreme darauf geben. Mit dem Muffin-Deckel abschließen und servieren.



REISER RÄT

Sie können aus dem gleichen Rezept statt der 12 Muffins auch einen Kuchen in einer mit Backpapier ausgekleideten Springform (Ø 24 cm) backen. Dafür Teig und Buttercreme ebenso zubereiten und die Backzeit auf 30 - 35 Minuten erhöhen.

