

Muffins Rezepte

Bienenstichmuffins

Gattung: Mandel, Muffin, Käse, Rum

		Belag	
60 ml	Schlagsahne	1/2 Teel.	Zitronenschale; abgerieben
20 g	Honig	150 g	Mandelstifte
20 g	Zucker		
		Füllung	
100 g	Frischkäse	1 Pack.	Vanillezucker
2	Essl. Puderzucker	1 Teel.	Rum
		Trockene Zutaten	
240 g	Mehl	1/2 Teel.	Natron
2	Teel. Backpulver		
		Feuchte Zutaten	
1	Ei	260 ml	Buttermilch
90 g	Zucker		Fett für das Blech oder 12
80 ml	Pflanzenöl		- Papierförmchen

Den Backofen auf 180 Grad C (Umluft 160 Grad C) vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinblechs einfetten, ersatzweise Papierförmchen in das ungefettete Muffinblech setzen.

Für den Belag die Sahne mit dem Honig, 20 Gramm Zucker und der Zitronenschale in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und unter Rühren etwa 2 bis 3 Minuten erhitzen. Dann die Mandelstifte unterrühren.

Für die Füllung den Frischkäse mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker und dem Rum verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen. In einer zweiten Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, das Pflanzenöl und die Buttermilch unterrühren. Die Mehlmischung zugeben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Die Hälfte des Teiges in die Blech-Vertiefungen einfüllen. Je 1 Teelöffel der Füllung darauf geben und mit dem Rest des Teiges bedecken. Den Belag darauf verteilen.

Die Muffins im heißen Backofen 20 bis 25 Minuten backen. 5 Minuten im Backblech ruhen lassen, herausnehmen und nach Belieben warm oder kalt servieren.