

## Bienenstich Muffins



Manchmal muss es kein ganzer Kuchen sein, sondern einfach ein paar leckere Muffins. Wie diese Bienenstich-Muffins mit traumhafter Puddingcreme-Füllung. Schnell und einfach vorzubereiten und unglaublich lecker: hier ist unser beliebtes Bienenstich-Muffin-Rezept.

### Zutaten für 12 Muffins

#### FÜR DEN TEIG

125 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	Schmand
2	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
50 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
2 EL	Milch
1 EL	Honig

#### FÜR DIE MANDELKRUSTE

40 g	Butter
3 EL	Zucker
1 TL	Honig
3 EL	Milch
100 g	Mandelblättchen

#### FÜR DIE FÜLLUNG

1 Pck.	Vanillepuddingpulver
75 g	Butter
80 g	Puderzucker
Milch, Zucker entspr. Packungsangaben	

#### SONSTIGES

- Muffinblech, Muffinförmchen aus Papier



Das **Muffinblech** ist die wohl **schnellste Art**, gleich mehrere Muffins zu backen. Es handelt sich um eine Form mit mehreren eingelassenen Mulden. Hier füllt man den Teig ein, damit er im Ofen aufgeht und seine typische Wölbung auf der Oberseite erhält. Die Mulden sind etwa 5-8 cm im Durchmesser und etwa 3-5 cm tief. Dadurch entsteht eine **nur kurze Backzeit** durch die **gute Wärmeleitung** am Blech.

**Muffinformen aus Silikon** – Silikon ist besonders hitze- und kältebeständig ist. Ein weiterer Vorteil ist die Flexibilität. Silikon lässt sich gut verformen, weshalb es relativ einfach ist, die Muffins nach dem Backen auszulösen. Ein wenig Druck genügt und schon können sie ohne Risse und Rückstände entnommen werden .

## Zubereitung:

- 1.** Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen.
- 2. Für den Teig:** Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach dazugeben und verrühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz vermischen und zur Butter-Zuckermasse geben. Milch, Schmand und Honig zugeben und gut verrühren. Teig mit einem Eisportionierer oder einem größeren Löffel auf die Muffinförmchen verteilen und das Blech beiseite stellen.
- 3. Für die Mandelkruste:** Butter, Zucker, Honig und Milch in einem kleinen Topf zum köcheln bringen. Mandelblättchen hineinrühren und kurz unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen. Die Masse dann mit einem Teelöffel auf dem rohen Muffinteig in den Muffinförmchen verteilen. Muffins im vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
- 4. Für die Füllung:** Vanillepudding nach Packungsanleitung mit Milch und Zucker anrühren. Fertigen Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und vollständig auskühlen lassen. Butter mit Puderzucker mehrere Minuten schaumig rühren. Ausgekühlten Pudding zur Masse hinzugeben und gut durchrühren.
- 5.** Die ausgekühlten Muffins waagrecht halbieren und die abgeschnittenen Deckel beiseite legen. Füllung in einen Spritzbeutel geben und auf die untere Muffinhälfte spritzen. Dann den Muffindeckel wieder aufsetzen. Muffins bis zum Servieren kalt stellen.



### **Falls kein Spritzbeutel zur Hand:** Backpapier

- Backpapier so aufrollen, dass ein spitz zulaufender Kegel entsteht.
- Nun das zusammengerollte Stück Backpapier mit einem Klebestreifen festkleben. Klebe dabei nicht nur die Naht, sondern auch die Spitze, damit diese nachher nicht beim Auftragen durch den ausgeübten Druck aufgeht.
- Sollte der Durchmesser der Spitze noch nicht passen, kann dieser mit einer Schere vergrößert werden.
- Füllen nun die Zutaten, die aufgespritzt werden sollen, in den fertig gebastelten Beutel.
- Zum Auftragen der Masse halte oben mit einer Hand den selbst gebastelten Spritzbeutel zu und schiebe mit der anderen Hand die Masse aus dem Spritzbeutel heraus.



**So wird die Creme etwas fester:** Bevor man die Creme mit dem Spritzbeutel auf den Muffins verteilt, einfach Spritzbeutel gefüllt **in den Kühlschrank legen** und etwa 10-20 Minuten kühlen lassen. So ist die Creme etwas fester und kann leichter aufgetragen werden.