



Bienenstich-Muffins aus der Heißluftfritteuse



12 Portionen



35 Minuten

Zutaten

Für den Teig

- 50 ml Milch
- 50 g Butter
- 7 g Hefe, frisch (alternativ 3 g Trockenhefe)
- 175 g Mehl, Type 405
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 g Zucker
- 2 Eier (S)
- 40 g Mandeln, gehobelt
- 1 EL Honig
- 50 ml Sahne

Für die Füllung

- 80 g weiße Schokolade, grob geraspelt
- 1 Beutel Vanillepuddingpulver
- 300 ml Milch
- 50 g Butter

Zubereitung

Für den Teig

1. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen und Butter darin unter Rühren schmelzen. Frische Hefe in die nicht mehr heiße Mischung (nicht wärmer als 40 °C!) geben und auflösen.
2. Die Mischung in einer Schüssel mit Mehl, Zucker, Vanilleextrakt und Eiern zu einem glatten Teig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
3. Mandelblättchen in einer Pfanne hellbraun rösten. Vom Herd nehmen und mit Honig und Sahne verrühren.
4. Beiseite stellen.

Für die Füllung

1. Schokolade in 200 ml Milch erhitzen und schmelzen. Butter zugeben und unter Rühren auflösen. Puddingpulver in der übrigen Milch glattrühren.
2. Hitze reduzieren und die Vanillepuddingmischung unter stetigem Rühren zur Milch-Schokoladen-Mischung geben. Sobald die Masse andickt, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Tipp: Masse mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
3. Teig in die leicht gefettete Cupcake- oder Muffinform geben. Mandelmasse auf den Cupcakes verteilen.
4. Cupcakes in der SEVERIN Multi-Heißluftfritteuse 17 Minuten bei 160°C backen und vor dem Füllen komplett auskühlen lassen.
5. Cupcakes mittig halbieren, die Füllung in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und die Cupcakes mit der Puddingcrème füllen.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de