

Bienenstich-Muffins

Wenn Bienenstich und Muffins eine Verbindung eingehen, kann nur etwas verführerisch Süßes dabei herauskommen.

Zutaten

250g Mehl
½ P. Trockenhefe
1 Prise Salz
40g Zucker
½ P. Vanillezucker
40g Butter
125ml Milch
1 Eigelb
½ P. Trockenhefe

1 dl Milch
30g Honig
1 P. Vanillezucker
10g Vanillepuddingpulver
1 Eigelb
3 Blatt Gelatine
2,5dl Rahm

50g Honig
50g Butter
100g Mandelblättchen

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 45 Minuten gehen lassen
+ 20 Minuten backen

- 1** Mehl, Hefe, Salz, Zucker und Vanillezucker vermischen. Butter zerlassen und mit der Milch vermengen, mit dem Eigelb zu einem weichen Teig kneten. Teig in eine Schüssel geben, abdecken und 45 Minuten gehen lassen.
- 2** Für die Creme Milch, Honig, Vanillezucker und Puddingpulver aufkochen, das Eigelb unterrühren. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und einrühren. Creme abkühlen lassen. Rahm steif schlagen und nach und nach unter die Creme ziehen. Creme in einen Spritzbeutel füllen.
- 3** Anschließend den Teig nochmals durchkneten und zu kleinen Kugeln à 50g formen. Die Kugeln in Muffin-förmchen setzen.
- 4** In einem Topf Honig, Butter und Mandelplättchen erwärmen und auf den Muffins verteilen. Im auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 5** Die Muffins in der Mitte durchschneiden, mit der Creme füllen, bis zum Servieren kühl stellen und geniessen.

Tipp

Unwiderstehlich verführerisch duften die Muffins, wenn Sie Orangenblütenhonig verwenden. Der zarte Duft erinnert an einen blühenden Orangenhain.

