

Bienenstich-Muffins

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: ca. 75 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Menge:

ergibt 12 Stück

Zutaten:

Mandelkruste:

75 g Schlagsahne

25 g brauner Zucker

100 g Mandelstifte

Teig:

200 g weiche Butter

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

abgeriebene Zitronenschale von 1/4 Bio-Zitrone

3 Eier (Größe M)

250 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405

1/2 Päckchen Backpulver

1 EL Kakaopulver

50 ml Milch

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse

25 g brauner Zucker

2 EL Mandellikör

Zubereitung:

Zunächst für die Mandelkruste die Sahne mit 25 g Zucker solange erhitzen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Dann die Mandelstifte unterziehen und die Mischung erkalten lassen. Für den Teig die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Prise Salz und abgeriebene Zitronenschale mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse rühren. Eier nach und nach zugeben. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und mit der Milch unter die Masse rühren. Den Teig gleichmäßig auf 12 Muffins-Förmchen verteilen. Je einen Teelöffel der Mandelmischung mittig auf die Teighäufchen geben und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen die Muffins ca. 10 Minuten ruhen lassen, danach aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung Frischkäse mit Zucker und Mandellikör verrühren. Die Muffins waagrecht durchschneiden, die Unterteile mit der Frischkäsecreme bestreichen. Danach die Oberteile darauf setzen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C

Umluftherd: 160 °C

