

Klassiker neu aufgelegt: Bienenstich-Muffins

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für die Muffins

2 Eier
120 g Zucker
125 g Butter
250 g Saure Sahne
250 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Backpulver
1/2 Teelöffel Natron

Für den Belag

80 g Sahne
30 g Honig
20 g Zucker
160 g gehobelte Mandeln

Für die Creme

200 g Frischkäse
4 Esslöffel Puderzucker
2 Esslöffel Rum
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Wer sagt denn, dass Bienenstich ein schnöder Blechkuchen sein muss? Genau. Hier kommt der Traditionskuchen mal ganz frech im Miniformat daher. Mit fluffigem Mandel-Teig und lockerer Frischkäse-Sahnecreme stehen die Kleinen ihrem großen Vorbild in nichts nach.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Muffinblech einfetten.

- 2 -

Für die Muffins Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter und saure Sahne unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver und Natron vermischen, unter den Teig heben. Teig in die Muffinform geben.

- 3 -

Für den Belag Sahne, Honig und Zucker unter ständigem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und gehobelte Mandeln einrühren, abkühlen lassen. Masse auf dem Muffinteig verteilen. Muffins im heißen Ofen 20 - 25 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Creme Frischkäse mit Puderzucker und Rum cremig rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben, 30 Minuten kaltstellen.

- 5 -

Muffins waagrecht durchschneiden. Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Unterteile spritzen. Deckel daraufsetzen.