

Schoko-Bienenstich-Muffins

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Muffins
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 ml Milch oder Wasser
1 Ei (Größe M)



Belag:

25 g Butter
100 g Zucker
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
250 ml Milch

1. Vorbereiten: Die 12 Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

2. Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladen-Tropfen (liegen der Backm. bei) kurz unterrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen.

3. Belag: Butter, Zucker und Mandeln in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwas karamellisieren lassen. Die Masse gleichmäßig mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf dem Teig verteilen. Das Blech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Füllung: Muffins aus den Förmchen lösen. Puddingcreme mit 250 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Von den Muffins einen Deckel abschneiden. Die Puddingcreme gleichmäßig mit einem Löffel auf den unteren Hälften der Muffins verteilen, den Deckel auflegen und leicht andrücken.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 18 g, Kh: 33 g, kJ: 1.309, kcal: 311