

Süße Maulwurf-Muffins

Für die Muffinform (12er):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 gestr. EL Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
50 ml Milch

Füllung:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)
200 g kalte Schlagsahne
1 Be. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt der Mandarinen können Sie auch 1 Banane verwenden.
- Die gefüllten Muffins lassen sich gut einfrieren.

1. Vorbereiten: Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Von den Muffins einen Deckel abschneiden. Die Gebäckdeckel in einer Schüssel zerbröseln.

4. Füllung: Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Vanillin-Zucker unterrühren, Mandarinen vorsichtig unterheben. Jeweils knapp einen Esslöffel der Mandarinsahne auf den unteren Muffinhälften verteilen und mit den Bröseln bedecken. Die Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 21 g, Kh: 30 g, kJ: 1.384, kcal: 330

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.