

# Bienenstich-Muffins

Saftig-weiche Muffins aus Hefeteig mit Bienenstich-Belag gefüllt mit einer Sahne-Pudding-Creme.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
Fett

## Hefeteig:

50 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)

## Belag:

25 g Butter  
25 g Zucker  
1 EL Honig  
50 g Schlagsahne  
70 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

## Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste  
Puddingcreme  
100 ml Milch  
200 g Schlagsahne

### 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Belag zubereiten:

Alle Zutaten in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die Masse 2 Min. unter Rühren kochen und beiseitestellen.



- ④ Den gegangenen Teig mit 2 Esslöffeln auf die Muffinförmchen verteilen. Den Teig etwas flach drücken, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Mandelbelag gleichmäßig darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Muffins mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Rand der Förmchen lösen und evtl. heruntergerutschte Mandeln wieder andrücken. Muffins sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑤ Muffins einmal waagrecht durchschneiden und die unteren Hälften auf eine Platte oder ein großes Brett legen.

⑥ **Füllung zubereiten:**

Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit 100 ml Milch und 200 g Sahne**, zubereiten. Creme mit einem Esslöffel auf den unteren Hälften verteilen. Obere Hälften auf die Creme legen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

