

Gefüllte Blümchen-Muffins

Muffins mit einer fruchtigen Himbeerfüllung

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Weizenmehl
100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch

Füllung:

125 g tiefgekühlte Himbeeren
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün
Dr. Oetker Dekor-Konfetti und/oder Dekor-Herzen

1 Vorbereiten:

Mini-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. Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Minuten

Muffins 5 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Himbeeren auftauen lassen. Von den Muffins einen Deckel abschneiden (Abb. 1).



4 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Speisefarbe grün anfärben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie etwa 2 mm dünn ausrollen (Abb. 2). Taler ausstechen (Ø etwa 3 cm), diese auf die Muffindeckel legen und etwas festdrücken.



- 5 Muffindeckel nach Belieben mit Dekor-Konfetti und Dekor-Herzen verzieren (Abb. 3).



6 Füllung:

Himbeeren pürieren. Schlagsahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter das Himbeerpüree heben. Füllung auf den Muffinböden verstreichen und die Deckel daraufsetzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können statt der tiefgekühlten Himbeeren auch frische Himbeeren verwendet werden.