





Johannisbeer-Muffins mit Baiser

Fruchtig gefüllte Muffins mit Baiser für die Kaffeetafel im Sommer

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

Knetteig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 Eigelb (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine
2 EL Wasser

Füllung:

200 g rote Johannisbeeren
2 Eier (Größe M)
300 g Dr. Oetker Crème légère
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

Baiser:

2 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Die Rolle in 12 gleich große Portionen teilen, jede zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø 10 cm) ausrollen. Die Vertiefungen der Muffinform damit auslegen.



3 Füllung:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Eier, Crème légère, Zucker und Puddingpulver in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Johannisbeeren unterheben. Jeweils etwa 2 Esslöffel der Füllung in die Vertiefungen verteilen und evtl. etwas glatt streichen. Backen.

Backzeit: etwa 20 Min.

4 Baiser:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) füllen, dekorativ auf die heißen Törtchen spritzen und weiterbacken.

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins in der Form auf einem Kuchenrost etwa 10 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Vor dem Servieren die Muffins nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen und mit Johannisbeeren belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührstäbe absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.

