

Kirsch-Rosen-Gebäck

Kleine süße Muffins aus Hefeteig mit einer fruchtigen Füllung aus Kirschen und Pudding

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

etwa 50 g gehobelte Haselnüsse

Füllung:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack

100 g Sauerkirschkonfitüre

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

175 ml Milch

70 g weiche Butter oder
Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Aprikotieren:

etwa 50 g samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich

1 Füllung:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen. Puddingpulver mit etwas von der Flüssigkeit verrühren, übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren und nochmal kurz aufkochen. Kirschen und Konfitüre unterrühren und die Masse erkalten lassen.

2 Muffinform fetten und den Boden mit den Haselnüssen austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen, mit der Füllung bestreichen, dabei an den Längsseiten etwa 2 cm Rand frei lassen. Teigplatte von der langen Seite her **eng** aufrollen und in 12 gleich große Scheiben schneiden. Diese in die Muffinmulden setzen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Muffins in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Aprikotieren:

Muffins aus der Form lösen und mit dem Fruchtaufstrich bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Kirsch-Rosen-Gebäck in Papierbackförmchen/Manschetten servieren.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

