

Muffins mit Überraschung

Wackelpudding Muffins mit einer Füllung aus Götterspeise und Sahne - schnell und einfach gebacken.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Biskuitteig:

70 g Butter

4 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

160 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Götterspeise-Füllung:

300 g Dr. Oetker Götterspeise

Himbeer-Geschmack (Becher)

Topping:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Die Hälfte des Teiges rot anfärben und in den Förmchen verteilen. Darauf den hellen Teig geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 22 Min.

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

3 Götterspeise-Füllung:

Mit einem spitzen Messer Kegel aus den Muffins schneiden. Götterspeise mit Hilfe eines Tafelmessers aus den Bechern lösen und in Scheiben schneiden. 2 Scheiben beiseitelegen, die übrigen würfeln und in den Kegelmulden verteilen.



4 Topping:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den herausgeschnittenen Kegel verkehrt herum auf die Götterspeisewürfel setzen, so dass die Spitze nach oben zeigt. Die Spitze mit der Sahne einstreichen und mit übriger Götterspeise dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Muffins auch mit grüner Speisefarbe einfärben und mit Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack füllen.
- Die Muffins ohne Füllung und Topping sind einfriergeeignet.