

Bienenstich-Muffins mit Vanillecreme

Zutaten für 12 Stück:

1 EL	Puddingpulver Vanille-Geschmack (zum Kochen)
3 EL + 125g	Zucker
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
3 EL + 350ml	Milch
100g	Schlagsahne
30g	Honig
75g	Mandelblättchen
250g	Mehl
3 TL	Backpulver
1	Ei (Größe M)
80ml	Öl
200g	Schmand
	Puderzucker zum Bestäuben
12	Papierbackförmchen



Zubereitung:

1. Puddingpulver, 1 EL Zucker, Vanillezucker und 3 EL Milch glatt rühren. 100ml Milch aufkochen. Von der Herdplatte nehmen. Pudding einrühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Pudding kalt stellen. Sahne, Honig und 2 EL Zucker in einem Topf aufkochen, ca. 3-4 Minuten köcheln lassen. Mandelblättchen unterheben, abkühlen lassen.
2. Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen. Mehl Backpulver und 125g Zucker in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und 250ml Milch verquirlen. Mehl-Mischung zugeben und verrühren. Teig in die Förmchen geben. Die Mandelmasse darauf verteilen.
3. Im vorgeheizten Ofen 175°C ca. 20-25 Minuten backen. Muffins auskühlen lassen. Schmand aufschlagen. Pudding einrühren. Deckel der Muffins abschneiden, 1-2 EL Creme darauf geben. Deckel darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

