



Donauwellen-Muffins mit Buttercreme-Schoko-Hut

Autor des Rezepts: Martina



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Für den Teig:

-
- 1 kl. Glas Schattenmorellen
-
- 1 Ei
-
-
- 120 g Zucker
-
- 1 Pck. Vanillezucker
-
- 80 ml neutrales Öl
-
- 250 ml Milch
-
- 250 g Mehl
-



2 TI Backpulver

-

1 Prise Salz

-

2 EL Nutella

Für die Buttercreme:

-

½ l Milch

-

3 EL Zucker

-

Puddingpulver Vanille

-

125 g Butter

-

dunkle Kuchenglasur

Zubereitungsanweisung

1. Zuerst das Ei, den Zucker, den Vanillezucker, das Öl und die Milch verrühren.
2. Das Mehl, das Backpulver und das Salz auf die Eimischung geben.
3. Die Hälfte des Teigs mit dem Nutella mischen.



4. Den dunklen Teig in die Förmchen füllen, dann je drei bis 4 Kirschen drauf legen und den hellen Teig auffüllen.
 5. Nun bei 200° C 20 bis 25 Minuten backen.
 6. Aus der Milch dem Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding kochen. Diesen abkühlen lassen und nach dem Abkühlen weiche Butter unterziehen. Diese Creme auf den Muffins verteilen.
 7. Kuchenglasur erwärmen und über die Muffins geben.
-

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	