



### Bienenstich Muffins

Autor des Rezepts: Sandra



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

- 60 ml Sahne
- 20g Honig
- 110 gZucker
- 1/2 Tl abgeriebene Schale einer Zitrone
- 150g Mandelstifete
- 100g Frischkäse
- 2 El Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Tl. Rum
- 240g Mehl
- 2 Tl. Backpulver
- 1/2 Tl. Natron
- 1 Ei
- 80 ml Pflanzenöl
- 260 ml Buttermilch

---

### Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180 C° (Umluft 160C°) vorheizen.
2. Für den Belag Sahne mit Honig , Zucker und Zitrone in einem Topf zum Kochen bringen und unter rühren etwa 2-3 min erhitzen, dann die Mandeln unterrühren.
3. Für die Füllung den Frischkäse mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker und dem Rum verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen. Die restlichen Zutaten untermengen bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Die Hälfte des Teiges in die Förmchen geben je 1 Tl. Füllung drauf geben und mit dem Rest des Teiges bedecken. Den Belag drauf verteilen.
5. Die Muffins im heißen Backrohr 20-25 Min backen. 5 Minuten im Blech ruhen lassen und nach Belieben warm oder kalt servieren.

---

### Anmerkungen



## Bienenstich Muffins

<http://www.muffin-welt.de>

---

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	20 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	