



Bienenstich Cupcakes

(gut auch zum Verschenken ☺)

Von Inge Schoofs - Glashausfreundin aus der Nähe von Augsburg

Ihr benötigt folgende Zutaten:

Hefeteig:

110 ml Milch
20 gr frische Hefe
1 Eigelb
250 gr Mehl
40 gr Margarine
25 gr Zucker
2 Prisen Salz

Füllung:

400 ml Milch
1Pckg Vanillepuddingpulver
50 gr Zucker
120 gr Butter

Masse:

50 gr Zucker
25 ml Sahne
25 gr Honig
20 gr Butter
60 gr gehobelte oder gehackte Mandeln

Und sonst noch:

Muffinblech und bei Bedarf Förmchen
Spritzbeutel

Zubereitung:

Backofen auf 190° Ober/Unterhitze vorheizen.

Zimmerwarme Milch, Hefe und Eigelb für den Hefeteig verrühren.

Mehl, Margarine, Zucker und Salz hinzufügen und einige Minuten verkneten.

Hefeteig ca. 1 Std zugedeckt gehen lassen. Für die Masse Zucker, Sahne, Honig und Butter aufkochen und 1 Min. köcheln lassen.

Mandeln unterrühren und etwas abkühlen lassen.

Muffinform fetten oder Förmchen einsetzen.



Hefeteig in 12 gleich große Kugeln formen und in die Form verteilen und festdrücken.

Bei 190° ca. 8-10 min backen.

Form aus dem Backofen nehmen, die Bienenstickmasse gleichmäßig auf die Muffins verteilen und nochmals 8-10 min goldbraun backen.

Muffins noch lauwarm aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung etwa 5 EL Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.

Kalte Butter unter den Pudding rühren und alles abkühlen lassen.

Die Muffins mittig durchschneiden, abgekühlten Pudding in Spritzbeutel füllen und auf je einen Muffinboden spritzen, die obere Hälfte draufsetzen.



Nach getaner Arbeit wünsche ich guten Appetit
Eure Inge

Bleibt gesund und munter

Euer Café- und Küchenteam des Café im Glashaus