

HEIDELBEER-STREUSEL-MUFFINS MIT VANILLECREME



Heidelbeer-Streusel-Muffins mit Vanillecreme



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG

Ein Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Den Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen.

FÜLLUNG

Zuerst den Pudding für die Vanillecreme vorbereiten. Dafür die Milch in einen kleinen Topf füllen. Stärke und Eigelbe einrühren. Zucker und Vanillezucker zufügen und gründlich verrühren. Nun den Pudding langsam bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Dabei ständig rühren. Sobald der Pudding aufkocht, den Topf vom Herd ziehen, Pudding in eine flache Schale umfüllen und direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Der Pudding muss nun auf Zimmertemperatur abkühlen.

MUFFINS

Für den Streuselteig die Butter mit dem Zucker verkneten. Mehl, Salz und Vanillezucker zufügen und zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel im Kühlschrank lagern.

Für den Muffin-Teig die weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker ca. 2 Min. cremig rühren. Die Eier nacheinander einrühren. Die Schale der Bio Zitrone abreiben und dem Teig zufügen. Mehl, Backpulver und Natron mischen. Die Hälfte davon dem Teig zufügen und kurz verrühren. Die Hälfte der Buttermilch einrühren. Restliches Mehl und restliche Buttermilch einrühren. Die Heidelbeeren kurz einrühren.

Muffinteig mit einem Eisportionier in den Muffinförmchen verteilen. Streusel darüber verteilen und leicht andrücken. Im Ofen für ca. 20 Min. backen. Die Muffins komplett abkühlen lassen.

VANILLECREME FERTIG STELLEN

Weiche Butter für ca. 5 Min. cremig rühren, bis sie fast weiß ist. Abgekühlten Pudding durch ein Sieb streichen und anschließend esslöffelweise in die Butter rühren. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

Den Muffins den Deckel abschneiden. Die Muffins mit der Buttercreme füllen und die Deckel aufsetzen. Bis zum Verzehr kühlen.

Viel Spaß beim Nachbacken Eure Sally <3

TEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Vanillezucker
- 2** Eier (zimmerwarm)
- 190 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 50 ml** Buttermilch
- 1** Zitrone
- 200 g** Heidelbeeren (frisch oder TK)

STREUSEL:

- 150 g** Mehl
- 35 g** Zucker
- 75 g** Butter
- 1 Pr.** Salz
- 1** Vanillezucker

FÜLLUNG:

- 500 ml** Milch
- 90 g** Zucker
- 1** Vanillezucker
- 45 g** Speisestärke
- 3** Eigelbe
- 300 g** Butter (weich)