



Bienenstich-Muffins mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 35 Minuten

Wartezeit: 
ca. 60 Minuten

Zutaten
für 24 Stück

Für den Teig:

100ml Milch (3,5% Fett)
100g Butter
21g Hefe, frisch
250g Mehl (Type 405)
25g Zucker
2 Eier (Größe M)
50g Mandeln, gehobelt
1 EL Honig

Für die Creme:

4 kinder Riegel
1 Pck. Vanillepuddingpulver
300ml Milch (3,5% Fett)
etwas Butter zum Einfetten

Utensilien:

Küchenwaage, Topf, Herd,
Schneebeesen, Schüssel,
Handrührgerät, Küchentuch,
Messer, 2 Spritzbeutel, Schneidebrett, Kuchengitter,
24er-Muffinblech, Backofen

Zubereitung:

1. Schritt:

Hälfte der Milch mit Butter in einem Topf erwärmen. Hefe dazu bröseln und glattrühren. Die Masse in einer Schüssel mit Mehl, Zucker und Eiern zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Restliche Milch mit Mandeln und Honig in einem Topf ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann zur Seite stellen.

2. Schritt:

Für die Creme kinder Riegel grob hacken und mit der Hälfte der Milch unter Rühren aufkochen. Puddingpulver mit der restlichen Milch glattrühren, in die heiße Milch geben und bei niedriger Hitze ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Anschließend die Masse mit einem Schneebeesen cremig rühren und in einen Spritzbeutel füllen.

3. Schritt:

Muffinblech mit etwas Butter einfetten und den Teig mithilfe des Spritzbeutels in die Mulden füllen. Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens 15-20 Minuten (Ober-/Unterhitze: 200°C) backen. Muffins aus der Form lösen und auf Kuchengittern auskühlen lassen. Bienenstich-Muffins horizontal aufschneiden, die Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen, Deckel darauf setzen und leicht andrücken.

Nährwerte:

Portionen:	24
Pro Portion:	46g
Pro Portion:	128 kcal

