



Muffin-Berliner

mit Vanillecreme

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für die Vanillecreme Milch und Sahne mit Vanillemark und Schote (oder Vanillezucker) aufkochen. Eigelbe, Zucker und Stärke glatt rühren. Heiße Milch unter Rühren angießen, alles zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Vom Herd ziehen, Butter unterrühren. Direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Vor dem Füllen glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle geben.

Für den Teig: Eier, Zucker und Vanillezucker hell und schaumig schlagen. Joghurt unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und kurz unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter einrühren. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in gut gefettete Muffinform füllen. 15–18 Minuten backen (kleine Muffins etwas kürzer). Stäbchenprobe machen, danach vollständig auskühlen lassen. Die noch warmen Muffins aus der Form lösen. Wer möchte: Muffins rundum dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im Zucker wälzen, schön gleichmäßig, wie echte Berliner. Vanillecreme von unten in die Muffins spritzen.

Alternativ mit Marmelade oder einer anderen Creme befüllen.



Einkaufsliste

Für den Muffin-Teig (6 große / 12 kleine Muffins)

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g Naturjoghurt
- 140 g Butter, flüssig

Für die Vanillecreme

- 120 ml Milch
- 130 ml Sahne
- 1 Vanilleschote (oder 1 EL Vanillezucker)
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 20 g Butter

Außerdem

- ca. 70 g Zucker zum Wälzen
- ca. 50 g Butter, flüssig (zum Bestreichen)