

Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, 24.07.2020

Bienenstich-Muffins mit Zwetschgensahne

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

30 g Hefe
125 g Butter
200 ml Milch
500 g Mehl (Type 405)
65 g Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Salz
Abrieb und Saft von einer Bio-Zitrone

Für den Belag:

3 EL Sahne
70 g Butter
1 EL Honig
60 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln (alternativ
Cornflakes)

Für die Zwetschgensahne:

6 Blatt Gelatine
200 g Zwetschgen, entsteint
etwas Zucker
1 Prise Zimt
400 g Sahne

Außerdem

1 Muffin-Backblech mit 12 Mulden

Zubereitung:

1. Ein Muffin-Backblech einfetten. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Hefeteig** Milch lauwarm erwärmen, Butter zerlassen. Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Zusammen mit Mehl, Zucker, Eiern, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb und Zitronensaft in die Rührmaschine geben. Die aufgelöste Butter dazu geben und ca. 6 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, bis der Teig sich vom Rand der Rührschüssel löst.
3. Hefeteig in 12 gleich große, ca. 50 g schwere Stücke teilen, zu Kugeln formen und in die Mulden der vorbereiteten Muffin-Backform legen.
4. **Für den Belag** Sahne, Butter, Honig, Zucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze kochen lassen, bis es schöne gleichmäßige Blasen wirft. Die Mandelblättchen dazugeben und etwas abkühlen lassen. Den abgekühlten Belag gleichmäßig auf die Teigkugeln verteilen und ca. 20 Minuten gehen lassen.
Der Hefeteig darf nicht über den Rand der Muffin-Backform gehen.
- Unser Tipp:** Wenn man Cornflakes anstatt Mandelblättchen verwenden möchte, sollte man die Cornflakes leicht zerhacken.
5. Die Bienenstich-Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten schön goldgelb backen.
6. Nach dem Backen die Bienenstich-Muffins aus der Form nehmen und in der Mitte durchschneiden.
7. Für die Zwetschgensahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwetschgen mit etwas





Zucker und Zimt zu Mus kochen und pürieren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und im noch heißen Zwetschgenmus ausflösen. Zwetschgenmus abkühlen lassen.

8. Sahne steif schlagen und unter den Zwetschgenmus heben.

9. Die Zwetschgensahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die untere Hälfte der Bienenstich-Muffins dressieren. Die obere Hälfte der Bienenstich-Muffins aufsetzen und im Kühlschrank für ca. 1 Stunde kalt stellen.