



## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 27.02.2025

**Gefüllte Schmand-Muffins mit Johannisbeerkonfitüre**

**Für 12 Stück**

### Zutaten

#### Für den Teig:

150 g zimmerwarme Butter  
125 g Zucker  
etwas Salz  
2 Eier (Größe M)  
100 g Schmand  
200 g Weizenmehl (Type 405)  
2 gestrichene TL Backpulver

#### Für die Füllung:

100 g rote Johannisbeerkonfitüre

#### Zum Fertigstellen:

60 g Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

#### Außerdem:

Muffinblech mit 12 Mulden  
weiche Butter für die Form  
Einweg-Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

### Zubereitung

1. Die Muffinmulden sorgfältig fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Teig** Butter, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5-6 Minuten sehr schaumig rühren.
3. Nacheinander erst die Eier jeweils 30 Sekunden unterrühren, dann den Schmand unterrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und auf den Teig sieben. Mischung mit einem Silikonschaber unter die Butter-Masse heben und auf die vorbereiteten Mulden der Form verteilen.
5. Im heißen Ofen in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel 15-20 Minuten goldbraun backen.
6. Muffins in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
7. **Für die Füllung** die Konfitüre mit einem Schneebeesen glattrühren und in einen Einweg-Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
8. Muffins aus den Mulden heben und mittig von unten mit Hilfe des Spritzbeutels füllen.
9. **Zum Fertigstellen** die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
10. Zucker und Vanillezucker in einer flachen Schale mischen.
11. Muffins rundum mit Butter bepinseln, in der Zuckermischung wälzen und auf einem Gitter trocknen lassen.