

Backform Muffin-Konfekt



Art.-Nr. 661110



STÄDTER®

Heidelbeer-Frischkäse-Muffins

ARBEITSZEIT: CA. 25 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15-20 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 1 Ei, 175 ml Milch, 75 g zerlassene Butter, 150 g Mehl, 1,5 TL Backpulver, 90 g Zucker, 100 g Heidelbeeren | **Zutaten für die Frischkäse-Creme:** 250 g Frischkäse, 50 g Zucker | **Zutaten für die Heidelbeeren:** 200 g TK-Heidelbeeren, 25 g Speisestärke, 150 ml Apfelsaft

Zubereitung des Teiges:

Ei mit Milch und zerlassener Butter verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und Zucker zugeben. Das Ganze mit dem Eier-Milch-Gemisch verrühren und die Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Mit einem Spritzbeutel in die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca. 15-20 Min. backen.

Zubereitung der Heidelbeeren:

Den Apfelsaft aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und damit den Apfelsaft nach Wunsch abbinden/andicken. Die Heidelbeeren unterheben, abkühlen lassen und auf den Muffins mit der Frischkäse-Creme verteilen.

Zubereitung der Frischkäse-Creme:

Alle Zutaten miteinander glattrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die abgekühlten Muffins spritzen.

