

Sahnefest Neutral



Art.-Nr. 301009



STÄDTER®

## Blütenmuffins mit Mangofüllung

FÜR 12 STÜCK | ARBEITSZEIT: 45 MINUTEN | BACKZEIT: 20-25 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 160 g Butter flüssig, 2 Eier, 280 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 300 g Naturjoghurt, 1 Prise Salz, etwas Zitronenabrieb, 400 g Mehl, 100 g Mandeln, 2 EL Backpulver | **Zutaten für die Mangofüllung:** ½ reife Mango, 30 g Zucker, 30 g STÄDTER Kaltsaftbindemittel | **Zutaten für das Topping:** 500 ml Schlagsahne, ½ reife Mango, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral, Mangospalten, 100 g Vollmilchschokolade

### Zubereitung des Teiges:

Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Naturjoghurt, Salz und Zitronenabrieb kurz glatt rühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und kurz unter die Masse rühren.

### Zubereitung der Mangofüllung:

Die ganze Mango schälen, vom Kern befreien, pürieren und durch ein Sieb streichen. Zucker mit Saftbinder mischen, die Hälfte des Mangomarks damit abbinden. Die andere Hälfte für das Topping zur Seite stellen.

Den Teig nun in die gefettete und bemehlte Backform bis zur Hälfte einfüllen. Dann ca. 1 TL des Mangomarks in die Mitte jeder Form geben. Den restlichen Teig auf alle Formen verteilen, bis sie maximal gefüllt sind. Anschließend die Muffins bei 180°C Ober- Unterhitze, 160°C Umluft ca. 20

-25 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Muffins vollständig auskühlen lassen.

### Zubereitung des Toppings:

Die Schlagsahne steif schlagen. Das restliche Mangomark mit Sahnefest anrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Nun das Sahne-Topping mit einem Spritzbeutel auf die Muffins geben und mit Mangospalten und Vollmilchschokolade garnieren.

