



**Kochen
mit Globus**



Bienenstich
mit Vierz-Creme als Cupcake



Zutaten:

80 g Sahne	150 ml Viez
30 g Honig (klar, aromatisch)	2 Eier
20 g Zucker	50 g Zucker
160 g Mandeln blättrig	2 EL Zitronensaft
250 g Mehl	1 TL Speisestärke
50 g Mandeln gemahlen	100 g kernlose Trauben
2 Eier	
120 g Zucker	
125 g Butter, weich	
250 g Sauerrahm	

*Dazu passt:
Eine Tasse Kaffee*

 4 Pers.

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Sahne mit Honig und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen. Mandelblättchen einrühren, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Eier mit Zucker schaumig rühren, Butter und Sauerrahm unterrühren, Mehl mit den gemahlenden Mandeln mischen und dazugeben, anschließend alles zu einem glatten Teig verrühren. Backpapierförmchen in die Muffinformen verteilen. Teig einfüllen und die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 20–25 Min. backen. Muffins noch ca. 5 Min. ruhen lassen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Alle Zutaten für die Viez-Creme mischen, in einen Topf geben und auf dem Herd bei niedriger Stufe erhitzen, dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen. Danach abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel füllen. Auf jeden Muffin etwas von der Viez-Creme dressieren.

Trauben, wenn nötig, entkernen und damit dekorieren.

