



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Bienenstich-Cupcakes

globus

Zutaten

Teig

½ Würfel Hefe oder
1 P. Trockenhefe
40 g Zucker
1 EL warmes Wasser
250 g Mehl
1 Ei
100 ml Milch
½ TL Salz
1 P. Vanillezucker
50 g Butter

Zum Einfetten Backtrennspray

Belag

50 g Butter
50 g Zucker
1 EL Sahne
1 P. Vanillezucker
100 g gehobelter
Mandeln

Füllung

500 ml Milch
2 Eigelb
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Stärke
400 ml Sahne
8 TL San-apart oder
etwas mehr

Dekoration

2–3 EL Puderzucker

🕒 1 Std. 🏠 20 Min. ❄️ 1 Std. ⌚ Wartezeit 1 Std.

1 Teig

Hefe, Zucker und Wasser verrühren. Mehl, Ei, Milch, Salz, Vanillezucker und Butter hinzufügen. Die Butter sollte weich sein. Den Teig ca. 7–8 Min. kneten, anschließend abgedeckt etwa 30 Min. ruhen lassen.

2 Belag

Für den Belag die Butter mit Zucker, Sahne und Vanillezucker aufkochen. Mandeln hinzufügen, erneut aufkochen und dann vom Herd ziehen. Kurz abkühlen lassen.

Aus dem Teig 12 Portionen abstechen und diese zu Kugeln formen. Eine Muffinform fetten und die Kugeln hinein setzen. Die Teigkugeln bei Bedarf leicht flach drücken und anschließend den Belag vorsichtig darüber verteilen. Die Form mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und erneut 30 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Min. backen, danach aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

3 Füllung

Inzwischen die Füllung zubereiten. Dafür etwa 4–6 EL der Milch mit dem Eigelb und der Stärke in einem Topf verrühren. Restliche Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen und alles während dem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und dann vom Herd herunterziehen. In eine Schüssel umfüllen und mit einer Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den Deckel der Muffins mit einem scharfen Messer abschneiden. Die Sahne mit 4 TL San-apart steif schlagen. Den Pudding durch ein Haarsieb streichen und mit 4 TL San-apart verrühren. Sahne unterheben. Bei Bedarf noch mehr San-apart zufügen. Die Creme sollte fest sein.

Die Füllung in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und die Muffins damit befüllen. Den Deckel aufsetzen und kühl stellen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

