



**Heidelbeer-  
Streusel-Muffins**

mit Vanillecreme



# Zutaten

## Teig

150 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker  
2 Eier (Raumtemperatur)  
190 g Mehl  
½ TL Backpulver  
¼ TL Natron  
50 ml Buttermilch

1 Bio Zitrone  
200 g Heidelbeeren

## Streusel

150 g Mehl  
35 g Zucker  
75 g Butter  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker

## Füllung

500 ml Milch  
90 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
45 g Stärke  
3 Eigelb (45 g)  
300 g weiche Butter

🕒 40 Min. 🏠 20 Min. ❄️ 2 St.

Ein Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen und den Ofen auf 170° C Ober-Unterhitze vorheizen.

### 1 Pudding für die Vanillecreme-Füllung

Milch in einen kleinen Topf füllen. Stärke und Eigelbe einrühren. Zucker und Vanillezucker zugeben und gründlich verrühren. Nun den Pudding langsam bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Dabei ständig rühren. Sobald der Pudding aufkocht, den Topf vom Herd ziehen, Pudding in eine flache Schale umfüllen und direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Der Pudding muss nun auf Zimmertemperatur abkühlen.

### 2 Streuselmuffins

Für den Streuselteig die Butter mit dem Zucker verkneten. Mehl, Salz und Vanillezucker zufügen und zu Streuseln verarbeiten. Danach im Kühlschrank lagern.

### 3 Muffin-Teig

Die weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker ca. 2 Min. cremig rühren. Die Eier nacheinander zugeben. Die Schale der Bio Zitrone abreiben und dem Teig zufügen. Mehl, Backpulver und Natron mischen. Die Hälfte davon dem Teig zufügen und kurz verrühren. Die Hälfte der Buttermilch einrühren. Restliches Mehl und Buttermilch einrühren, danach die Heidelbeeren unterheben. Muffinteig mit einem Eisportionierer in den Muffinförmchen verteilen. Streusel darüber geben und leicht andrücken. Im Ofen für ca. 20 Min. backen. Die Muffins komplett abkühlen lassen.

### 4 Vanillecreme-Füllung fertig stellen

Weiche Butter für ca. 5 Min. cremig rühren, bis sie fast weiß ist. Abgekühlten Pudding durch ein Sieb streichen und anschließend esslöffelweise in die Butter rühren. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

### 5 Dekorieren

Den oberen Teil des Muffins abschneiden, mit der Buttercreme füllen und die Deckel danach wieder aufsetzen. Bis zum Verzehr kühlen.



## Rezepte auch online!

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

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

