Malteser-Muffins

Die Malteser-Muffins sehen nicht nur toll aus, das Rezept kommt auch bei kleinen und großen Naschkatzen gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: Kieran Lamb

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Biskuit

200 g	Butter (weiche)
150 g	Staubzucker
50 g	Zucker (braunen)
2 Tropfen	Vanilleextrakt
4 Stk.	Eier
200 g	Mehl
10 g	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Malteserkugeln

Für die Buttercreme

250 g	Butter
500 g	Staubzucker
2 Tropfen	Vanilleextrakt
50 g	Malteserkugeln

Zubereitung

1. Für **Malteser-Muffins** zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Butter mit Zucker und Staubzucker schaumig schlagen.

2. Nach und nach die Eier und Vanille-Extrakt unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit der Eier-Butter-Zucker-Mischung vermengen. Zuletzt die Maltesers einrühren. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen.

3. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Mit einem Holzspieß testen, ob die Muffins durchgebacken sind. Wenn kein Teig mehr an dem Spieß klebt, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Buttercreme zubereiten. Dazu die Butter mit dem Staubzucker und Vanille-Extrakt verquirlen. In einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle füllen und die Muffins damit verzieren.

5. Die Maltesers grob zerkleinern und über die Muffins streuen. Sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Zu den Malteser-Muffins frische Früchte oder geschlagenes Obers servieren.