

Fleck-Muffins

etwa 12 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

2 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
120 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Frischkäse-Creme:

200 g Gervais (Frischkäse)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
60 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Schokolade

Schoko-Orangen-Obers:

¼ l flüssiges Schlagobers
2 EL Kakaopulver (süß)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben. Die Masse auf eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform aufteilen.

2 Frischkäse-Masse:

Für die Frischkäse-Masse alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. In jede Muffinform einige Tupfen in die Sandmasse spritzen, bis die Frischkäse-Masse aufgebraucht ist.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten



③ Schoko-Orangen-Obers:

Für die Füllung alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die erkalteten Muffins 1-mal durchschneiden und füllen.

