

## Fleck-Muffins

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 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 mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

### 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: ca. 20 Minuten**

### 3 Schoko-Orangen-Obers:

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