

Blütenmuffins mit Mangofüllung (ca. 12 Stück)

Zutaten für den Teig:

160g Butter flüssig, 2 Eier, 280g Zucker
1 Pck. Vanillezucker, 300g Naturjoghurt,
1 Prise Salz, etwas Zitronenabrieb,
400g Mehl, 100g Mandeln, 2 EL Backpulver

Zutaten für die Mangofüllung:

½ reife Mango, 30g Zucker,
30g STÄDTER Kaltsaftbindemittel

Zutaten für das Topping:

500ml Schlagsahne, ½ reife Mango,
1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral,
Mangospalten, 100g Vollmilchschokolade

Zubereitung des Teiges:

Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Naturjoghurt, Salz und Zitronenabrieb kurz glatt rühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und kurz unter die Masse rühren.

Zubereitung der Mangofüllung:

Die ganze Mango schälen, vom Kern befreien, pürieren und durch ein Sieb streichen. Zucker mit Saftbinder mischen, die Hälfte des Mangomarks damit abbinden. Die andere Hälfte für das Topping zur Seite stellen.

Den Teig nun in die gefettete und bemehlte Backform bis zur Hälfte einfüllen. Dann ca. 1 TL des Mangomarks in die Mitte jeder Form geben. Den restlichen Teig auf alle Formen verteilen, bis sie max. $\frac{3}{4}$ gefüllt sind. Anschließend die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober/ Unterhitze, 160°C Umluft ca. 20-25 Min. backen. Nach dem Backen die Muffins vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung des Toppings:

Die Schlagsahne steif schlagen. Das restliche Mangomark mit Sahnefest anrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Nun das Sahne-Topping mit einem Spritzbeutel auf die Muffins geben und mit Mangospalten und Vollmilchschokolade garnieren.

Sahnefest Neutral



Art.-Nr. 301009

