Bienenstich Muffins mit Amaretto-Vanillecreme

Ein deutscher Kuchenklassiker in Kleinformat

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für 12 Muffins oder 8 kleine Kastenkuchen

- 250 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 EI
- 120 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 250 g Buttermilch

Für den Belag

60 ml Sahne
2 EL Honig
2 EL Zucker
Abrieb ½ Bio-Zitrone
140 g Mandelblätter

Für die Füllung

400 ml Milch
2 EL Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
80 g weiche Butter
80 g Puderzucker
2 EL Amaretto

Zubereitung

1. Für den Belag alle Zutaten bis auf die Mandelblätter in einem Topf zum Kochen bringen, einige Minuten unter Rühren kochen lassen. Die Mandelblätter unterrühren und die Masse abkühlen lassen.
2. Für die Füllung aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding zubereiten. Anschließend direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Abkühlen lassen.
3. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Muffin-/Kastenkuchenblech mit Papierförmchen belegen oder einfetten.
5. Mehl, Backpulver und Natron mischen.
6. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen. Zucker, Butter und Buttermilch dazugeben und gründlich verrühren. Mehlmischung dazugeben und nur solange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
7. Teig in die Form füllen, Mandelbelag mit einem Esslöffel darauf verteilen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

8. Nach der Backzeit 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen, ggf. die Papierförmchen entfernen und auf einem Kuchengitter auskühlen.
9. In der Zwischenzeit die Füllung fertigstellen. Dazu die Butter cremig rühren, dabei den Puderzucker langsam einrieseln lassen. Den abgekühlten Pudding und den Amaretto unterrühren.
10. Die Muffins jeweils einmal quer durchschneiden, die unteren Hälften mit Puddingcreme bestreichen und die obere Hälfte vorsichtig wieder aufsetzen und leicht andrücken.