

Brombeer-Muffins mit Baiser



Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten für den Teig

140 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

½ TL Natron

60 g gehackte Mandeln

1 Ei

45 g brauner Zucker

1 P. Vanillezucker

125 g Butter, weich

170 g Saure Sahne

200 g Brombeeren (wenn es keine frischen Beeren gibt, kann man auch TK-Beeren nehmen)

Zutaten für die Creme

50 g Saure Sahne
200 g Frischkäse
1 gehäufter EL Speisestärke
3 EL Zucker
2 EL Kirschwasser
1 P. Vanillezucker

Zutaten für das Baiser

80 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 EL Zucker

Außerdem

2 Eier, getrennt

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad (170 Grad Umluft) vorheizen.
2. 12er Muffinblech mit Papierförmchen bestücken.
3. Für die Füllung in einem kleinen Topf Saure Sahne, Frischkäse, Zucker, Speisestärke, Kirschwasser und 2 Eigelb verrühren und die Masse kurz aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Für den Teig Mehl, Backpulver, Natron und die Mandeln in einer Schüssel gründlich mischen.
5. In einer anderen Schüssel das Ei aufschlagen und verquirlen. Zucker, Butter, Saure Sahne und die Brombeeren kurz verrühren.
6. Die trockenen Zutaten zu der Masse geben und nur solange verrühren, bis die alle Zutaten feucht sind.

7. Teig in die Form geben und jeweils 1 Esslöffel der Crème darauf geben.
8. Für nur 15 Minuten backen.
9. In der Zwischenzeit für das Baiser die übrigen 2 Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und nach 15 Minuten auf die Muffins spritzen und mit Zucker bestreuen.
10. Für weitere 8-10 Minuten backen.
11. Die Muffins in der Form noch 10 Minuten ruhen lassen, dann erst aus den Förmchen holen.