

Gefüllte Trauben-Muffins

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

3 Eier

2 EL Weisswein

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Mehl

25 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 TL Dr. Oetker Backpulver

50 g Mandeln, geschält, gemahlen

50 g Butter, flüssig

Füllung:

2 dl Rahm

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 EL Weisswein

Dekoration:

200 g grüne und rote Weintrauben , kernlos

Traubenzucker

1 Vorbereiten:

In jede Vertiefung des Muffinsblech ein Muffinspapierchen legen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier und Weisswein zusammen mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker zugeben und ca. 3 Minuten weiterschlagen. Mehl, Epifin und Backpulver vermischen und dazu sieben. Kurz auf kleinster Stufe einrühren. Mandeln und Butter zugeben und vorsichtig unterrühren. Den Teig in die Muffinspapierchen verteilen.

Die Muffins in den vorgeheizten Backofen geben und während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten

10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Von jedem Muffin je einen Deckel abschneiden.

3 Füllung:

Rahm, Rahmhalter und Vanillin-Zucker zusammen steif schlagen. Weisswein vorsichtig darunter heben. Rahmmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Den Rest mit einem Teelöffel auf den Muffins-Böden verteilen.

4 Dekoration:

Trauben, grün und blau, kernlos waschen, entstielen, halbieren. Einige zum Garnieren zur Seite stellen, den Rest auf die Rahmmasse verteilen. Die Deckel der Muffins aufsetzen und etwas andrücken. Mit Hilfe des Spritzbeutels die Garnitur auf die Muffins spritzen. Mit den Trauben dekorieren. Die Muffins **ca. 30 Minuten kalt stellen**. Mit etwas Traubenzucker dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als alkoholfreie Variante Traubensaft, anstelle des Weissweins verwenden.