

Getränkte Mangomuffins

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 35 Min.

**Zutaten:****Muffinblech (12er):**

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

200 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

¼ TL Salz

3 EL Zucker

50 g Butter, weich

1 dl Milch, lauwarm

2 EL Maracujasaft

1 Eier

Zum Tränken:

2 dl Maracujasaft

1 dl Wasser

4 EL Honig z.B. Blütenhonig

3 EL Rum

1 Mango

Zum Garnieren:

2 dl Rahm

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2 Teig:

Das Mehl mit der Hefe in einer Schüssel gut vermischen. Die übrigen Zutaten begeben und unterkneten. Den Teig solange kneten, bis er Blasen wirft. Bei Raumtemperatur auf das Doppelte gehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C**Heißluft etwa 170 °C**

Muffins in der Ofenmitte ca. 20 min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Leicht abkühlen lassen und anschliessend auf ein Gitter stürzen.

3 Zum Tränken:

Einen Sirup aus den Zutaten (ausser Mango) kochen; etwas abkühlen lassen. Die Mango schälen und in feine Schnitze schneiden; in den Sirup legen, etwas ziehen lassen und herausnehmen. Beiseitestellen. Die Hälfte des Sirups in die Mulden des Blechs verteilen (oder in die Förmchen) und die noch warmen Muffins hineinssetzen. Den restlichen Sirup darüber giessen; die Muffins sind nach ca. 15 Min. durchtränkt.

4 Zum Garnieren:

Den Rahm mit Vanillin-Zucker (nach Belieben) flaumig schlagen und in Tupfen auf die Muffins geben; mit den Mangoschnitzen verzieren.