

Muffin-Pops mit Pistazien

etwa 24 Stk.



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mini-Muffinform:

24 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Mini Muffins Förmchen

Holzspiesse:

Teig:

100 g Butter, weich

80 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

100 g Mehl

40 g Pistazien, gehackt

1 TL Dr. Oetker Backpulver

2 EL Preiselbeergelee

Topping:

Dr. Oetker Kuchenglasur hell

60 g Butter, weich

200 g Nutella®

Garnitur:

10 g Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Mini-Muffinblech (für 24 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen. 24 Holzspiesse bereitlegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter, Zucker und Salz mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Pistazien und Backpulver mischen und unterrühren. Am Schluss den Preiselbeergelee unterheben.

Die Masse mithilfe von zwei Teelöffeln in die 24 Papierbackförmchen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 18 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 18 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen. Mit einem spitzen Messer von unten je ein Loch in die Papierförmchen der Muffins stechen. Die Spitzen der Holzspiesse in die Glasur tauchen und in die Muffins stecken. Die Pops mit den Stielen nach oben auf einem Tablett **etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.**

3 Topping:

Die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen, dann Nutella® hinzugeben und noch ca. ½ Minute weiter schlagen. Alles in den Spritzsack mit einer Sterntülle (etwa Ø 8 mm) füllen.

4 Garnitur:

Je ein Häubchen auf die Muffin-Pops dressieren und mit Pistazien bestreuen.