

Rosetten-Muffins

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Knetteig:

225 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma
Butter-Vanille
1 Ei
1 Stk. Eiweiss
125 g Butter, weich

Füllung:

125 g Mehl
1 EL Kakaopulver
½ TL Zimt
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Butter, weich
Wasser

Zum Bestreichen:

4 EL Rahm
25 g Butter

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und bemehlen. (Form mit 12 Vertiefungen)

Bachofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die übrigen Zutaten begeben. Alle Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig zusammenkneten.

Den Teig eine **halbe Stunde** kühl stellen.

3 Füllung:

Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu Streuseln von gewünschter Grösse verarbeiten.



Den Teig halbieren. Jede Teighälfte zu einem Rechteck von ca. 30 x 20 cm auswallen. Die Teigplatten mit Wasser bestreichen und den Streusel darauf verteilen. Von der Längsseite her aufrollen und jede Rolle in 6 Stücke schneiden. In die vorbereitete Muffinform verteilen und etwas drücken, sodass eine Rosettenform entsteht.

Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

④ Zum Bestreichen:

Die Butter und den Rahm kurz aufkochen. Die Muffins herausnehmen und sofort mit der Butter-Rahm-Mischung bestreichen. Auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Servieren die Muffins in farbige Muffins-Papierförmchen stellen.

