Blütenmuffins mit Mangofüllung

Stufe 3

Zutaten für die Füllung:

1/2 reif Mango(s)
30 g Zucker
30 g Kaltsaftbindemittel

Zutaten für den Teig:

160 g Butter, flüssig
2 Eier
280 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
300 g Naturjoghurt
1 Prise Salz
etwas Zitronenschale, abgerieben
400 g Mehl
100 g Mandeln
2 EL Backpulver

Zutaten für das Topping:

500 ml Schlagsahne
1/2 reif Mango(s)
1 (neutral) Pck. Sahnesteif
100 (Vollmilch) g Schokolade
nach Belieben Mangospalten

KitchenAid Handrührer rot

Rösle Küchensieb feinmaschig

Le Creuset Mini-Muffinform

Kaiser Spritzbeutel

Birkmann Einweg-Spritzbeutel, 20 Stück

GRAEF Stabmixer HB 501 in weiß

Städter Backzutat Sahnefest Neutral 100 g

Städter Back-Set Muffin / Cupcake 35 x 27 cm Silber

Städter Backzutat Kaltsaft-Bindemittel kaltlöslich 150 g

1

Zunächst bereiten Sie den Teig zu: Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Naturjoghurt, Salz und Zitronenabrieb kurz glatt rühren. Dann können Sie Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und mit der Masse verrühren.

2

Nun machen Sie sich an die Mangofüllung: Schälen Sie eine Mango, nehmen Sie den Kern heraus und pürieren Sie das Fruchtfleisch. Danach streichen Sie das Fruchtmus durch ein Sieb.

3

Zucker mit Saftbinder mischen, die Hälfte des Mangomarks damit abbinden. Die andere Hälfte für das Topping zur Seite stellen.

4

Den Teig nun in die gefettete und bemehlte Backform bis zur Hälfte einfüllen. Dann ca. 1 TL des Mangomarks in

die Mitte jeder Form geben. Den restlichen Teig auf alle Formen verteilen, bis sie max. ¾ gefüllt sind.

5

Anschließend die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober/ Unterhitze, 160°C Umluft ca. 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen die Muffins vollständig auskühlen lassen.

6

Während Ihre Muffins auskühlen, können Sie das Topping zubereiten: Dafür die Schlagsahne steif schlagen. Das restliche Mangomark mit Sahnefest anrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Nun das Sahne-Topping mit einem Spritzbeutel auf die Muffins geben und mit Mangospalten und Vollmilchschokolade garnieren.

7

Für die Schokoladengitter schmelzen Sie Ihre Lieblingsschokolade und spritzen kleine Gitter mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzbeutel auf ein Stück Backpapier. Danach einfach hart werden lassen und als Deko für Ihre Muffins, Eis oder Torten verwenden.

Noch fruchtiger werden Ihre Muffins, wenn Sie statt dem neutralen Sahnefest das Sahnefest mit Ananas-Geschmack von Städter benutzen.