

Bienenstich Cupcakes mit Vanille Mousse

Karamellisierte Mandeln, feines Back-Öl Klassik und luftige Vanille Mousse – ein herrlicher Genuss für alle Bienenstich-Fans!

Zutaten
1 Portionen

Mandel-Honig-Topping
50 g Sahne
25 g Butter
25 g Zucker
1 EL Honig
1 Prise Byodo Meersalz, fein
70 g Mandeln, gehobelt, blanchiert
Puderzucker
Muffinteig
185 g Mehl
75 g Mandeln, gemahlen
2 TL Backpulver
1 TL Natron
3 Eier
160 g Zucker
150 ml Byodo Back-Öl Klassik
100 g Joghurt, griechisch

1 Pck. Byodo Vanille Mousse
150 ml Milch, kalt
200 ml Sahne, kalt
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Für das Mandel-Honig-Topping alle Zutaten, bis auf die Mandeln, in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die Mandelblättchen dazugeben und für ca. 2-3 Minuten unter sanftem Rühren köcheln. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech einfetten.

Für den Teig die trockenen Zutaten von Mehl bis Natron in einer Schüssel vermengen. In einer zweiten Schüssel die Eier aufschlagen und verquirlen. Mit Zucker, Back-Öl und Joghurt gründlich verrühren. Die trockenen Zutaten unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen. Abschließend mit dem Mandel-Honig-Topping belegen und für ca. 20 bis 25 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Die Muffins nach dem Backen noch etwa 5 Minuten in der Form belassen und dann herausnehmen. Vor dem Weiterverarbeiten vollständig auskühlen lassen.

Vanille Mousse nach Packungsanweisung in nur 3 Minuten zubereiten, in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen. Die ausgekühlten Muffins etwa 1 cm unterhalb der Mandelkruste mit einem scharfen Messer durchschneiden. Die Mousse auf den unteren Teil aufspritzen und wieder mit dem Deckel belegen.

Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Eine Portionseinheit entspricht 12 Muffins.