

Frankfurter Kranz Muffins

Lockere Frankfurter Kranz Muffins mit Buttercreme und Krokant: Diese Mini Frankfurter Cupcakes sind einfach lecker.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

100 g weiche Butter oder

Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Buttercreme:

400 ml Milch

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

200 g weiche Butter

Außerdem:

etwa 3 EL Johannisbeergelee

Himbeer-Fruchtaufstrich oder

Erdbeerkonfitüre

50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

etwa 12 Himbeeren (etwa 50 g)

Wie backe ich Frankfurter Kranz Muffins?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



- 3 Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Muffins etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, aus den Mulden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Muffins einmal waagrecht durchschneiden.

- 4 **Buttercreme zubereiten:**

400 ml Milch und Backfeste Puddingcreme in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen etwa 1 Min. verrühren.

- 5 Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren und die Puddingcreme esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen (Ø etwa 8 mm).

- 6 **Muffins füllen:**

Gelee glatt rühren oder Konfitüre durch ein Sieb streichen. Die unteren Gebäckteile mit Gelee oder Konfitüre bestreichen. Etwa die Hälfte der Buttercreme auf die unteren Gebäckteile spritzen und die Muffins zusammensetzen.

- 7 Die übrige Buttercreme als Tuff auf die Muffins spritzen. Krokant gleichmäßig auf den Muffins verteilen. Himbeeren verlesen und jeweils einen Frankfurter Kranz Muffin damit verzieren. Die Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Frankfurter Kranz Muffins lassen sich ohne Krokant gut am Vortag zubereiten.

