

# Donauwellen-Muffins

Das beste Rezept für leckere Muffins mit Kirschen, Schokolade und einem Creme-Topping. So einfach wird aus der klassischen Donauwelle ein Cupcake.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

## Rührteig:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)  
150 g weiche Butter oder  
Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao  
1 EL Milch

## Buttercreme:

125 g weiche Butter  
1 EL Puderzucker  
250 g Schlagsahne zimmerwarm  
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste  
Puddingcreme

## Guss:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter

## Wie backe ich saftige Donauwellen-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Papierförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. 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. 2/3 des Teiges auf die Papierbackförmchen verteilen. Unter den restlichen Teig Kakao und Milch rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Die Hälfte der Kirschen auf dem dunklen Teig verteilen und eindrücken. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Buttercreme zubereiten:**

Weiche Butter und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Sahne in eine Rührschüssel geben. Cremepulver zufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Puddingcreme esslöffelweise unter die Butter rühren. Darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, so dass die Creme nicht gerinnt. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 13 mm) geben und in großen Rosetten auf die Muffins spritzen. In die Mitte die restlichen Kirschen setzen und die Muffins etwa 30 Min. kalt stellen.

**4 Guss zubereiten:**

Kuvertüre grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade kurz abkühlen lassen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Muffins mit der Schokolade besprenkeln.

