



Pudding-Muffins

Rezept für 12 Muffins mit Puddingfüllung. Puddingmuffins werden mit Vanillepudding gefüllt.

Zutaten:

1 Päckchen Vanillepudding-Pulver zum Kochen
180g Zucker
500ml Milch
abgeriebene Schale und Saft einer halben Zitrone
200g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Eier
250g Joghurt
70ml Öl
Fett für die Backform

Zubereitung

Pudding nach Anleitung mit 4 Eßlöffeln Zucker und 500ml Milch kochen. Anschließend die Zitronenschale unterrühren. Pudding abkühlen lassen.

Muffin-Bleche fetten und kalt stellen.

Mehl und Backpulver mischen. Restlichen Zucker mit Eiern, Öl, und Joghurt mit dem Mixer glattrühren. Mehlmischung grob mit einem Löffel unterrühren.

Teig in die Mulden der Backformen verteilen. In die Mitte des Teiges jeweils eine Vertiefung drücken. In die Vertiefung jeweils einen Eßlöffel Vanillepudding setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 150 bis 160 Grad) für etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Die fertigen Pudding-Muffins noch 5 Minuten im Muffinblech ruhen lassen, dann entnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.