



Muffin-Berliner

Hefengebäck mit einer Füllung aus Pflaumenmus. Eine Mischung aus Berliner und Muffin.

Zutaten:

100ml Milch
plus weitere 4 Eßlöffel Milch
500g Mehl
ein Würfel Hefe
75g Zucker
eine Prise Salz
3 Eier
175g Butter
150g Pflaumenmus
50ml Eierlikör
2 Eßlöffel Zitronensaft

Zubereitung

100ml Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in eine Mulde in der Mitte die Hefe hineinbröckeln. 25g Zucker und die lauwarme Milch in die Mulde geben und verrühren. Den Hefeansatz für 15 Minuten gehen lassen.

Salz, weiter 25g Zucker, Eier und 150g Butter zusammen mit dem Hefeansatz und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten und 45 Minuten gehen lassen.

Pflaumenmus glattrühren. Muffinformen fetten. Den Teig nochmals verkneten und eine 6cm dicke Rolle formen. Die Rolle in 24 Scheiben teilen. 12 Scheiben etwas größer drücken.

Auf die größeren 12 Teigscheiben wird jeweils mittig ein Klacks Pflaumenmuß gegeben und das ganze mit einer kleineren Teigscheibe belegt. Berliner verschließen, Ränder umschlagen und die Berliner in die Muffinformen legen.

Die vorbereiteten Berliner in der Muffinform für 15 Minuten gehen lassen.

Vor dem Backen werden die Muffin-Berliner mit Milch bestrichen. Bei 175 Grad für 20 Minuten backen.

25g Butter schmelzen, 25g Zucker untermischen. 4 heiße Muffins mit Butter bestreichen und anschließend in Zucker tauchen. 100g Puderzucker mit Likör und Saft zu einem Guß verrühren und über die restlichen Muffins geben.