Artikel vom 12.06.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/stachelbeer-pudding-minis

Stachelbeer-Pudding-Minis



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 24 Mini-Muffins Ø):

400 g Stachelbeeren (frisch, TK oder aus dem Glas),

1 P Vanillepuddingpulver,

bis zu 500 ml Milch,

150 g weiche Butter,

280 g Mehl,

130 g Zucker,

1,5 TL Backpulver,

1 Ei (M),

1,5 EL kernige Haferflocken.

Zubereitung:

Die Stachelbeeren gegebenenfalls auftauen oder abgießen, dabei den Fruchtsaft auffangen und mit der Milch auf 500 ml auffüllen. Den Pudding damit nach Packungsanleitung kochen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen Butter und Zucker schaumig rühren, Ei dazugeben und weiterrühren. Backpulver und Mehl mischen, sieben und unterrühren, sodass Streusel entstehen. Zwei Drittel der Streusel auf Muffinformen verteilen und etwas festdrücken. Je 1 EL Pudding darauf verteilen, darauf die Stachelbeeren geben und obenauf die Haferflocken sowie die übrigen Streusel streuen. Bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen. Bevor man die Muffins aus den Formen löst, sollten sie abgekühlt und damit fest sein.

Tipp: Das Rezept kann auch für einen Blechkuchen verwendet werden. Dann eine Backzeit von 30 bis 35 Minuten einplanen und vor dem Zerschneiden gut abkühlen lassen.

Kathrin Fries