

Donauwellen / Elvis - Muffins

100 ml Buttermilch
1 Glas Schattenmorellen
1 Banane
½ Packung Backpulver
300 g Mehl
250 g Butter (weich)
120 g Zucker
2 Stk. Eier
½ Stk. Vanilleschote
(oder Vanillemark/-Aroma)
2 – 3 EL BackKakao
1 Packung Vanillepuddingpulver
300 ml Milch
Erdnussbutter (creamy)
200 + 100 gr. Butter (weich)
100 gr Puderzucker
Für die Glasur
200g Zartbitterschokolade
Schokocreame (Milka z.B.)
1TL Öl
1 Becher Sahne

Zubereitung

Am Vortag ½ L Vanillepudding kochen. Genau an die Anweisung auf der Tüte halten, statt 500 ml Milch aber nur 300 ml nehmen. Warmen Pudding in eine Schüssel gießen und mit Frischhaltefolie abdecken. In den Kühlschrank stellen.

Am Backtag:

1. Die Kirschen in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
150 g Butter mit Zucker schaumig aufschlagen, die Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen, abwechselnd mit 80 ml Buttermilch in die Eiermasse rühren.
2. Als nächstes den Teig in zwei Portionen teilen, unter die eine Hälfte das Vanillemark heben, unter die andere die restliche Buttermilch und das Kakaopulver rühren.
Den Backofen auf 185 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. Danach den hellen Teig zuerst in die Muffinförmchen geben, dann den dunklen Teig darauf verteilen und mit einer Gabel vorsichtig vermengen.

Jetzt die Fortsetzung für Donauwellen-Muffins:

Dann die Kirschen auf dem Teig verteilen und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Muffins mind . 2 Stunden auskühlen lassen

Für die Buttercreme: 200 gr weiche Butter schaumig schlagen, dann nach und nach den erkalteten Vanillepudding unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und aufspritzen. Für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Fortsetzung für die Elvis-Muffins

Dann die Banane in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Muffins mind . 2 Stunden auskühlen lassen

Für die Erdnussbuttercreme: 100 gr weiche Butter schaumig schlagen, dann nach und nach 200 gr. Erdnussbutter und 100 gr Puderzucker unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und aufspritzen. Für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Dann die Schokoschicht (für beide Muffins gleich)

200 g Schokolade Zartbitter

2 Eßl Nutella oder Milka

1 Eßl Öl

1 Becher Sahne

alles im wasserbad schmelzen und auf die creme auftragen. Dann in den kühlschrank für mind. 1 Stunde.

Kühl genießen. Guten Appetit !