

Bienenstich reloaded

Ab und zu lohnt es sich wirklich, einen alten Klassiker beiseite zu nehmen und ihn etwas abzustauben... hier eine absolut gelungene Verwandlung - Bienenstich meets Cupcake. Beim Durchblättern meiner alten 'Lecker Bakery'-Ausgaben (übrigens meine liebste Bettlektüre) ist mir dieses Rezept ins Auge gesprungen. Und nachdem ich letzte Woche an den passenden Servietten (s. Bild) einfach nicht vorbeigehen konnte, musste ich so schnell wie möglich Cupcakes backen... und immer dran denken: Zucker und Fett fressen sich gegenseitig auf und verhalten sich somit neutral!



Zutaten (für 12 Stück):

-
- 175 g weiche Butter
 - 150 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - abgeriebene Schale von einer halben Bio-Zitrone
 - 3 Eier

- **100 g Naturjoghurt (1,5% Fett)**
- **75 g gemahlene Mandeln**
- **150 g Mehl**
- **2 TL Backpulver**

Füllung:

- **200 g weiche Butter**
- **160 g 'Marshmallow Fluff' (Brotaufstrich aus Marshmallows)**

Topping:

- **100 g Mandelblättchen**
- **100 g Zucker**
- **25 g Butter**
- **2 EL Honig**
- **4 EL Schlagsahne**

Für den Rührteig Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale mit den Rührbesen mind. 5 Minuten schaumig rühren. Die Eier einzeln nacheinander, dann den Joghurt unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, kurz einrühren. In eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform verteilen und im heißen Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung die Butter ca. 5 Minuten schaumig rühren. Marshmallow-Creme esslöffelweise unterrühren. Von jedem Muffin einen Deckel abschneiden. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, einen dicken Kringel auf jede Schnittfläche spritzen, den Deckel auflegen und leicht andrücken. Kalt stellen.

Für das Topping die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Zucker bei schwacher hitze karamellisieren lassen. Erst Butter, dann Honig unterrühren. Zuletzt die Sahne zugeben und aufkochen lassen. Mandeln wieder untermischen und noch heiß auf den Cupcakes verteilen. Trocknen lassen.

Tipps:

- 'Marshmallow Fluff' ist bei den Marmeladen/Brottaufstrichen im Supermarkt zu finden (z. B. Kaufland).
 - Rührteig und Buttercreme am Besten mit der Küchenmaschine rühren, dann hat man die Hände frei, während die Butter gerührt wird.
-