

Muffins mit Vanillepudding

Zutaten Teig:

| | |
|--------|----------------|
| 3 | Eier |
| 100 g | Zucker |
| 1 Tüte | Vanillinzucker |
| 150 g | Butter |
| 150 g | Mehl |
| 1 Tl. | Backpulver |



Zutaten Vanillepudding:

| | |
|--------|---|
| 1Tüte | puddingpulver Vanillegeschmack (zum kochen) |
| 40 g | Zucker |
| 400 ml | Milch |

Backofen vorheizen

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180°

Auf mittleren Schiene 15 Min. backen

Zubereitung:

- 1.** Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben.
- 2.** Mit einem Handrührgerät alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3.** Das Puddingpulver mit dem Zucker und 6 El. Milch verrühren.
- 4.** Die restliche Milch zum kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und das flüssige Pulver hinzufügen.
- 5.** Mit einem Schneebesen verrühren und noch einmal 1 Min. aufkochen lassen.
- 6.** Den Pudding abkühlen lassen. Damit sich keine Klümpchen bilden regelmäßig umrühren.
- 7.** Ein Muffinblech mit Muffinförmchen bestücken.<https://backmich.lima-city.de/rezepte/kleingebaeck-rezepte/muffins-mit-vanillepudding.html>
- 8.** Die Förmchen jeweils zu $\frac{1}{3}$ mit dem Teig füllen.
- 9.** Einen großen El. Vanillepudding auf den Teig geben.
- 10.** Den restlichen Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und glatt streichen.
- 11.** Muffins in den Backofen schieben und backen.
- 12.** Die fertigen Muffins auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/kleingebaeck-rezepte/muffins-mit-vanillepudding.html>