

Rufi-Muffins

(Rezept für 12 Stück)

Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- 75 g Frischkäse
- 250 g Puderzucker
- rote Lebensmittelfarbe
- 6 dunkle Kekse
- 24 Zuckeraugen



Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Butter, Zucker und Vanilleschote schaumig schlagen.
- Die Eier nacheinander unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und mit der Milch zu einem Teig verarbeiten.
- Nach Belieben können nun noch zusätzlich Früchte, Nüsse, Schokodrops oder ähnliches untergehoben werden.
(zwischen 50 g und 200 g, je nach Geschmack und Zutat)
- Den Teig in die mit Papierförmchen versehene Form füllen.
- ca. 20 Minuten backen.
- Frischkäse, Puderzucker und rote Lebensmittelfarbe mit dem Schneebesen verrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.
- Muffins auf einer Seite keilförmig einschneiden und den Keil entfernen.
Jeweils einen halben Keks in den so entstandenen Spalt stecken.
- Frischkäsemasse rundherum, teilweise übereinander, fransig auf die Muffins spritzen.
- Zuckeraugen vorsichtig auf die Muffins legen und etwas andrücken.
Fertig sind die Rufi-Muffins!