

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Topfenstrudelmuffin mit Heidelbeersauce

Köchin: Anni Oberlechner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Topfenstrudelmuffins

- 60 g weiche Butter
- 80 g Staubzucker
- 1 Ei
- 250 g Topfen
- 100 g Mascarpone
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- 3 EL Rum
- 1 Pkg. Strudelteigblätter
- 30 g flüssige Butter
- 200 g frische Heidelbeeren
- 1 beschichtetes Muffinblech
- 1 Pinsel
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Für die Heidelbeersauce

- 300 g frische Heidelbeeren (alternativ TK Heidelbeeren)
- Kristallzucker nach Belieben
- Vanillezucker nach Belieben
- Abrieb einer ½ Zitrone

Quelle: ORF extra

- evtl. 1 TL Stärkemehl
- 4 cl Apfelsaft oder Wasser

Für die Garnitur

- Staubzucker
- 4 frische Minzblätter

Zubereitung

1. Für die Topfenstrudelmuffins das Ei, die Butter, den Staubzucker, den Topfen, den Mascarpone, den Rum und den Abrieb sowie den Saft einer Zitrone in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermengen.

3. Dann die Strudelteigblätter in 12 x12 cm große Quadrate schneiden. Jeweils ein Strudelteigquadrat mit der flüssigen Butter bepinseln, ein zweites Teigquadrat um 90° verdreht (wie einen Stern) darauflegen und in eine Mulde vom Muffinblech drücken.

4. Anschließend die mit Strudelteig ausgelegten Mulden mit der Topfenmasse befüllen, ein paar frische Heidelbeeren darauf verteilen und die Teigspitzen leicht anheben und zu einem Säckchen formen. Die Säckchen mit dem verquirlten Ei bestreichen und auf einem vorgeheizten Kugelgrill zugedeckt etwa 25 Minuten backen.

Tipp: Die Muffins kann man auch bei 170° C Heißluft etwa 30 Minuten im Rohr backen.

5. Währenddessen die Heidelbeersauce zubereiten. Hierfür die Heidelbeeren, den Zucker, den Vanillezucker und etwas Zitronenabrieb mit dem Apfelsaft vermengen und in einem kleinen Topf erwärmen. Dann gut verrühren und bei Bedarf mit etwas Stärkemehl binden.

6. Zum Schluss die Muffins aus dem Rohr nehmen und diese mit der frischen Heidelbeersauce auf einem flachen Teller anrichten. Die Muffins mit Staubzucker bestreuen und mit frischen Minzblättern garnieren, servieren und noch warm genießen.