



## Bienenstich-Hafer-Cupcakes

### Für den Teig:

300 g Mehl  
120 g Magerquark  
50 g Hafermilch  
1 Ei  
3 TL Weinsteinbackpulver  
100 g Zucker  
50 ml Öl

### Für die Haferkruste:

60 g Haferflocken, kernig  
3 EL Sahne  
30 g Butter  
3 EL braunen Zucker

### Für die Buttercreme:

20 g Vanillepuddingpulver  
250 ml Milch  
1 EL Zucker  
120 g Butter, zimmerwarm  
1 EL Puderzucker  
2 EL Honig

### Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit den Knethacken des Handrührgerätes vermengen. Eine Muffinform gerne mit Backtrennspray fetten. Den Teig in 12 gleichgroße Stücke (à ca. 55 g) teilen, diese zu Kugeln rollen und in die Form setzen.

Für die Haferflockenkruste die Butter mit Sahne + Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen, die Haferflocken untermengen und die Masse auf den Muffins verteilen. Das Blech in die zweitoberste Einschubhöhe des Backofens geben und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/ Unterhitze für 20 Min. backen.

Im Anschluss die Muffins abkühlen lassen, den Deckel mit einem scharfen Messer abschneiden und mit der Buttercreme füllen.

Für die Buttercreme am besten am Abend zuvor den Vanillepudding zubereiten. Hierfür 50 ml Milch mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker glattrühren und in 200 ml Milch kochende Milch einrühren. Den Pudding umgehend mit einer Folie bedecken und gerne auch den Topfdeckel aufsetzen, anschließend im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Butter unbedingt zimmerwarm mit dem Puderzucker cremig schlagen und den Pudding anschließend esslöffelweise zugeben, am Ende mit Honig süßen.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und gerne nochmals 10 Min. in den Kühlschrank stellen (sehr viel länger jedoch nicht) und die Muffins damit füllen.

### Tipps & Tricks zur Zubereitung:

- Verwende ausschließlich Magerquark, mit höherprozentigem Quark wird der Teig zu feucht. Solltest du dennoch nur anderen Quark zu Hause haben, so reduziere die Zugabe von Hafermilch um ca. 40 ml.
- Weinsteinbackpulver ist im Vergleich zu herkömmlichen Backpulver vegan und enthält keine Stärke. Ich verwende es speziell bei Quark-Öl-Teig sehr gerne, da es durch die Säure im Teig zu Reaktionen kommt und herkömmliches Backpulver ein trockenes Mundgefühl beim Vernaschen der Leckerei verleihen kann.
- Bei der Buttercreme bitte unbedingt darauf achten, dass die Butter zimmerwarm ist. Auch der Pudding aus dem Kühlschrank sollte sich vor dem Unterrühren akklimatisieren. Andernfalls kann es sein, dass die Buttercreme gerinnt.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)