

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Strudelteig-Cup-Cakes

(Sendung 17.04.2010)

Zutaten

- 200 g Brioche (oder Hefezopf)
- 150 ml Schlagsahne
- 2 Eier (Kl. M)
- 3 El Vanillezucker
- 5 Blätter Strudelteig (125 g)
- 100 g flüssige Butter
- 1-2 El Puderzucker

Zubereitung

1. Brioche würfeln. Sahne mit Eiern und Zucker verquirlen und mit den Hefezopf-Würfeln mischen. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Den Strudelteig einmal längs und einmal quer halbieren. Die Teigblätter mit der flüssigen Butter bestreichen und jeweils 3 Teigblätter übereinander, mit der gebutterten Seite nach unten, in die 6 Mulden eines Muffin-Blechs legen.
3. Die Brioche-Masse in die ausgelegten Muffin-Mulden einfüllen und die überstehenden Teigblätter locker darüberlegen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut zum Rhabarberkompott servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Für 6 Stück