



## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 20.03.2025

### Süße Blätterteig-Blumen in Muffintöpfchen

Für 12 Stück

#### Zutaten

##### Für die Streusel:

30 g Zucker  
30 g kühschrankkalte Butter  
55 g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Back-Kakao

##### Für den Muffinteig:

1/2 Vanilleschote  
50 g zimmerwarme Butter  
50 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
60 g Weizenmehl (Type 405)  
0,5 TL Backpulver  
1 TL Back-Kakao

##### Für die Blätterteigblumen:

1 Rolle Blätterteig (300 g, a. d. Kühlregal)  
70 g rote Konfitüre (z. B. Johannisbeer-Konfitüre ohne Kerne)  
200 g Vollmilch-Kuvertüre

##### Außerdem:

Mini-Muffin-Blech  
12 Holzstiele (z. B. Schaschlik-Spieße, gekürzt)  
weiche Butter für die Form  
Mehl für die Form  
2 Backbleche  
Backpapier für die Bleche  
Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)  
Silikonschaber  
(digitales) Küchenthermometer

#### Zubereitung:

1. **Für die Streusel** Zucker, Butter, Mehl und Back-Kakao in eine Schüssel geben, von Hand zu Streuseln vergreifen und beiseitestellen.
2. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Zwölf Mulden eines Mini-Muffin-Blechs fetten und mit Mehl ausstreuen.
4. **Für den Muffinteig** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Mark mit Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren.
5. Das Ei zugeben und 30 Sekunden unterrühren.
6. Mehl, Backpulver und Back-Kakao mischen, kurz unter die Butter-Ei-Mischung rühren.
7. Muffinteig auf die vorbereiteten Mulden des Blechs verteilen und mit Streuseln bedecken.
8. Im Blech im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 15 Minuten backen. Im Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Inzwischen **für die Blätterteigblüten** 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
10. Blätterteig entrollen, dünn mit Konfitüre bestreichen und der Länge nach aufrollen.
- Lisas Tipp:** Die Rolle auf der Arbeitsfläche mit den Händen in die Länge rollen, damit sie im Durchmesser etwas dünner wird.
11. Blätterteigrolle mit einem scharfen Messer in 60 Scheiben (je etwa 0,5 cm dick) schneiden.

12. Jeweils 5 Scheiben dicht zu je einer Blüte auf die vorbereiteten Bleche legen und je einen Holzstiel hineinschieben.
13. Blüten im heißen Ofen nacheinander auf den Blechen im unteren Ofendrittel etwa 10 Minuten backen.
14. Auf den Blechen auf je einem Gitter gut auskühlen lassen.
15. Muffins vorsichtig aus dem Blech lösen.
16. **Für die Glasur** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. 140 g Kuvertüre im Schlagkessel über einem heißen Wasserbad unter Rühren mit einem Silikonschaber schmelzen. Sobald 40 Grad erreicht sind, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre (60 g) zum Abkühlen unterrühren.
17. Sobald die gesamte Kuvertüre geschmolzen ist, die Muffins nacheinander bis zu den Streuseln in die Kuvertüre tauchen und kurz über der Kuvertüre abtropfen lassen.
18. Muffins auf Backpapier setzen, trocknen lassen und je eine Blätterteigblüte hineinstecken.