



Schritt 1

Für die Füllung die Butter schmelzen und mit dem Zucker und Zimt vermengen, zur Seite stellen.

Schritt 2

Für den Teig Mehl, Milch, Eier, Zucker, flüssige Butter, Backpulver und die Vanille zusammen vermengen und mit dem Handrührgerät/ Küchengeräten oder dem Thermomix zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 3

Den Teig in eine gefettete Muffinform geben.

Schritt 4

Die Füllung über den Teig geben und mit einem Zahnstocher verrühren.

Schritt 5

Die Muffins bei 180°C Umluft für 15 Minuten im Ofen backen.

Schritt 6

Für das Frosting den Frischkäse, weiche Butter, Puderzucker und die Vanille cremig verrühren und noch auf die warmen Muffins verteilen

Zimtschnecken Muffins



Zutaten

Teig

- 400g Mehl
- 350ml Milch
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 50g Flüssige Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Messerspitze frische Vanille

Füllung

- 80g flüssige Butter
- 80g Zucker
- 3 EL Zimt

Frosting

- 120g Frischkäse
- 60g weiche Butter
- 80g Puderzucker
- 1 Messerspitze frische Vanille

Alternativ zur frischen Vanille kann man auch Vanillezucker nehmen.

Dazu passende Getränke

- Cream Sherry
- Cocktail aus Mandeln und Aprikosensaft