



- ♥ 400 g Milch
- ♥ 120 g Zucker
- ♥ 2 EL Maisstärke
- ♥ 2 Eigelbe, Größe L
- ♥ 1 Ei, Größe L
- ♥ 1 – 2 Zimtstange(n) (optional)
- ♥ 1 Packung Blätterteig (Kühlregal)
- ♥ 1 Glas mit Durchmesser 8cm
- ♥ 2 Muffinbleche a12 Stck
- ♥ Butter zum Ausfetten

Zubereitung:

1. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur liegen lassen.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zwölf runde Teiglinge ausstechen, sodass der Durchmesser etwas größer als die Muffinmulde ist und anschließend die Mulden des Muffinsblechs mit den Teiglingen auskleiden. Eventuell die Form befetten, falls sie nicht beschichtet ist.
4. Alle Zutaten für die Puddingcreme (außer Zimtstangen) in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 vermengen.
5. Schmetterling einsetzen und 10 Min./100°C/"Linkslauf"/Stufe 2 rühren. Optional vor dem Kochen Zimtstangen hinzugeben.
6. Schmetterling und Zimtstangen entfernen und anschließend die Puddingcreme nochmal 10 Sek./Stufe 4 durchmischen. Sofort in die vorbereiteten Muffinmulden gießen.
7. Die Puddingtörtchen für etwa 22-25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen; sie sollten oben etwas braun sein.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen. ♥

Lass es dir gut schmecken! ♥