



Blumenstrauß Muffins

Zeit gesamt
1h 50minZubereitungszeit
1hSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	300 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	190 g
Backpulver	0.5 TL
Natron	0.25 TL
Eier	7 St.
Buttermilch	200 ml
Butter	400 g
Zitronen	1 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Johannisbeeren, frisch	60 g
Puderzucker	60 g
Lebensmittelfarbe, gelb	1 TL
Lebensmittelfarbe, grün	1 TL
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Frischhaltefolie, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Teig

Verrühre 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 190 g Mehl, 0,5 TL Natron in einer Rührschüssel, füge 2 Eier, 200 ml Buttermilch, 150 g Butter, 1 TL Vanilleextrakt, etwas Zitronenabrieb und nach Belieben etwas Zitronensaft hinzu und verrühre die Zutaten zu einem glatten Teig. Rühre die Johannisbeeren kurz in den Teig ein und fülle diesen mithilfe eines Eisportionierers in die Muffinform ein. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200°C 0/U für etwa 20 Minuten und lasse sie danach komplett abkühlen. Während dem Abkühlen kannst du die Buttercreme vorbereiten.

2. Buttercreme

Verrühre 85 g Eiweiß mit 150 g Zucker und 1 Prise Salz in einer Metallschüssel und erwärme es nun etwa 5-7 Minuten lang über einem heißen und leicht kochenden Wasserbad. Während dem Erwärmen muss das Eiweiß ständig mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät gerührt werden, damit es durch die Hitze nicht gerinnt. Das Eiweiß wird somit pasteurisiert und Keime abgetötet. Wenn die Zuckerkristalle verschwunden sind, hat es die perfekte Temperatur erreicht. Es muss mindestens 60°C erreichen.

Nimm das Eiweiß nun vom Wasserbad herunter und röhre es in 20 Minuten wieder kalt – ich verwende am liebsten dafür die Küchenmaschine, um beide Hände frei zu haben.

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in etwa 5-10 Minuten sehr cremig. Hebe den Eischnee unter die weiche Butter, das geht am besten mit dem Schneebesen.

Färbe die Creme nach Belieben mit Lebensmittelfarbpasten ein. Um ein strahlendes Weiß hinzubekommen verwende ich Icing Whitener Pulver.

Fülle nun zwei verschiedenfarbige Cremes mithilfe von Frischhaltefolie in einen Spritzbeutel ein und spritze mithilfe der Tulpentülle die Blumen auf die Muffins. Dekoriere sie anschließend mit der Blatttülle.

Stelle die Cupakes bis zum Verzehr kalt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	488 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	31 g