




Blüten-Cup-Cakes

Meerjungfrauen-Muffins mit einer Mascarponecreme aus Blüten-Tüllen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

Außerdem:

Blütentülle "Magnolie"

Blütentülle "Narzisse"

Blütentülle "Rose"

Blütentülle "Rose"

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker

Meerjungfrau

100 g Schlagsahne

2 Eier (Größe M)

Creme:

250 g Mascarpone

etwa 6 EL kalte Milch

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Mischung für den Boden in eine Rührschüssel geben. Schlagsahne und Eier zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit Hilfe von 2 EL in den Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ **Creme:**

125 g Mascarpone und **3 EL** Milch in einen Rührbecher geben, Mischung für den **blauen Belag** (liegt der Backm. bei) zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe verrühren. Die türkisfarbene Creme entsprechend mit Mascarpone und Milch zubereiten. Cremes jeweils in einen Einwegspritzenbeutel (liegt den Blüten-Tüllen bei) geben und jeweils 3 bis 4 Blüten auf einen Muffin spritzen. Dekor-Mix (liegt der Backm. bei) austreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nur die Muffins ohne Creme lassen sich gut einfrieren.

