

Muffin Creme

Einfache Muffins mit Creme selber backen - Muffincreme mit Mascarpone, Schlagsahne und leckerer Vanille.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Muffin Creme:

- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 30 g Puderzucker
- 250 g Mascarpone
- 1 EL Milch
- 3 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste

Wie mache ich eine Muffin Creme?:

① Muffin Creme zubereiten:

Schlagsahne mit Sahnesteif und Puderzucker in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mascarpone mit Milch und Vanille-Paste in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Sahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und gleichmäßig auf Muffins spritzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Cremetuffs nach Belieben mit Dekorartikeln, z. B. Dr. Oetker Feine Marzipanblüten verzieren.
- Und hier das Rezept [Vanille-Cupcakes](#).