



## KÜCHEN DEERN

süßes nich. gifft dat nich

### ZUTATEN

Marajuca-Muffins:  
200g weiche Butter  
175g Zucker  
1Tl Vanillearoma/  
Vanilleextrakt  
3 Eier  
125g Mascarpone  
20ml Milch  
40ml Maracujasaft  
Fleisch aus 2 Maracujas  
160g Mehl  
1 1/2 Tl Backpulver  
Prise Salz

Marajuca Creme:  
200g weiche Butter  
250g Mascarpone  
5El Puderzucker  
200g Creme Fraiche  
1/2Tl Vanilleextrakt/  
Vanillearoma  
Fleisch von 3 Maracujas  
Zuckerwatte

### REZEPT: COTTON CANDY CUPCAKES

1. Herd auf 200° vorheizen.
2. Für die Muffins: Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Anschließend den Vanilleextrakt und die Eier hinzumixen. Mascarpone, Milch, Maracujasaft und Maracujafleisch dazugeben. Bei Bedarf mehr Maracujas aushöhlen und in den Teig geben.
3. Mehl mit Backpulver und der Prise Salz vermischen. Nach und nach zu der flüssigen Masse geben. Achtung: Nicht mixen, sondern unterheben. Sonst verliert der Teig seine Luftbläschen und die Muffins werden nicht fluffig. Teig in die Muffinform geben.
5. Die Muffins für ca. 15-18 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen (=Holzstäbchen in den Teig stecken. Teig an Stäbchen: Weiterbacken. Kein Teig am Stäbchen: Fertig!)
6. Für die Creme: Weiche Butter mit Mascarpone, Puderzucker, Creme fraiche und Vanilleextrakt zusammenrühren. Alles sollte Zimmertemperatur haben. Achtung: Sollte die Mascarpone/Creme Faiche kalt gewesen sein, fängt die Butter nun an zu "flocken". Um die Creme nun nachträglich noch geschmeidig zu bekommen, die Masse für ein paar Sekunden in die Mikrowelle stellen. Durchmischen.
7. Maracujafleisch dazugeben. Creme in den Kühlschrank stellen, bis die Muffins fertig und ausgekühlt sind.
8. Muffins nach Backzeit aus dem Ofen nehmen. Auskühlen lassen. Loch in die Muffins schneiden, Zuckerwatte hineingeben, mit "Deckel" wieder verschließen.
10. Creme mit Spritzbeutel auf die Muffins spritzen und ein Stückchen Zuckerwatte obendrauf platzieren

REICHT FÜR 12 PERSÖNLICHEN

DAUERT 1,5 STUNDEN

(VORBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN)



### MEIN TIPP:

Aufgepasst: Sobald die Zuckerwatte zu lange "an der Luft" ist, oder in den Kühlschrank kommt, wird sie flüssig. Die Zuckerwatte kann man im Übrigen super in diesen 1€-Läden oder in großen Supermärkten kaufen. Maracujas bekommt ihr zudem so langsam in fast allen großen Supermärkten.

NOTIZEN

süßes nich. gifft dat nich

KÜCHEN DEERN

