

ZUTATEN

MUFFINS:

260g Mehl
1 Pkg Vanillepuddingpulver (37g)
1 Pkg. Backpulver
1/2 TL Salz
3 Eier
150g Zucker
200ml Buttermilch
100ml Sonnenblumenöl
30g Grümmel Kandis
(z.B. von Diamant Zucker)

CREME:

350ml Sahne
1 Pkg. Paradiescreme Vanille
1 EL Honig
100g Mascarpone

DEKO:

150g Zucker
120g Grümmel Kandis
(z.B. von Diamant Zucker)
20g Mandeln gehobelt
20g Mandeln ganz

BIENENSTICH CUPCAKES MIT KAREMELLDEKO

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für die Muffins zunächst Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Anschließend Buttermilch und Öl zugeben und alles vermischen. In einer weiteren Schüssel Mehl mit Vanillepuddingpulver, Backpulver und Salz vermengen. Trockene Zutaten nun zum Eier-Mix geben und vorsichtig unterheben
3. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und Teig auf die 12 Mulden verteilen. Grümmel Kandis auf den Muffins verstreuen und alles zunächst bei 220°C 5 Minuten backen und anschließend den Ofen auf 180°C herunter drehen. Muffins weitere 12-15 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen!). Durch die zunächst hohe Hitze und dem anschließenden Temperaturabfall entsteht die schöne, runde Kuppel
4. Während die Muffins backen, kann die Creme fertig gemacht werden: Hierfür Sahne mit der Paradiescreme ca. 4-5 Minuten aufschlagen. Anschließend Honig, sowie Mascarpone unterrühren und Beiseite stellen
5. Für die Karamelldeko den weißen Raffinade Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Ist der Zucker erst karamellisiert, kann auch 100g des aromatischen Grümmel Kandis zugegeben werden, der sich im Zucker auflöst. Alles gut verrühren.
6. Für die Karamell-Mandel-Plättchen auf einem Backpapier kleine Häufchen mit gehobelten und ganzen Mandeln machen und reichlich Karamell über jeden Haufen gießen. Gut abkühlen lassen (!). Für die dünnen Karamellfäden, etwas Karamell auf einen großen Löffel geben und von hoher Höhe auf ein Backpapier gießen. Das heiße Karamell erstarrt in der Luft und so entstehen die schönen, kleinen Nester. Wichtig: Übung macht den Meister!
7. Muffins aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Muffins spritzen. Mit etwas Grümmel Kandis bestreuen. Karamelldeko auf die Creme setzen und stolz seinen Liebsten präsentieren (und natürlich genießen!)

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN