

## ZUTATEN

### MUFFINS:

330g Mehl  
1Pkg Backpulver  
1/2 TL Salz  
3 Eier  
120g Zucker  
220ml Buttermilch  
90ml Sonnenblumenöl  
100ml Maracujasirup  
2 Maracujas

### CREME:

200ml Cremefine zum Schlagen  
300g Frischkäse  
1/2 Packung Sahnesteif  
50g Puderzucker  
2 Vanilleschoten

### TOPPING:

50g Zuckerwatte  
3 Maracujas

## COTTON CANDY CUPCAKES 2.0

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für die Muffins zunächst Eier mit Zucker schaumig schlagen. Buttermilch, Öl, Sirup und Fleisch der Maracujas unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und vorsichtig unter den Teig heben
3. Muffinblech mit Förmchen auslegen und Teig auf 12 Mulden verteilen. Im Ofen zunächst 5 Minuten backen und anschließend den Ofen auf 180°C herunter drehen. Muffins ca. 20 Minuten weiter backen
4. Für die Creme Frischkäse zusammen mit Puderzucker, Sahnesteif und Mark der Vanilleschoten kurz (!) verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen
5. Sobald die Muffins aus dem Ofen genommen wurden und abgekühlt sind, die Creme darauf spritzen. Mit Zuckerwatte und dem Fleisch der Maracujas dekorieren

REZEPT FÜR: 12 STÜCK  
DAUER: 0 STUNDEN 45 MINUTEN



NOTIZEN