

ZUTATEN

MUFFINS

1 Ei
100g Zucker
150ml Buttermilch
60ml Sonnenblumenöl
1 TL Vanilleextrakt
200g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
Prise Salz

CREME

400ml Milch
120g Zucker
2 Eigelb
1/2 TL Vanilleextrakt
25g Speisestärke
250g weiche Butter

TOPPING

3 Stück rundes Spritzgebäck
2 Eiweiß
100g Zucker
Lebensmittelpasten in z.B. Lila, Blau, Grün
Prise Salz
Essbares Glitzer
Zuckerperlen

STREUSEL CUPCAKES MIT BAISER MUSCHELN

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
DAUER: 3 STUNDEN 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 45 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 45 MIN

1. Zunächst die Creme vorbereiten: Hierfür die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Eigelb mit 3 EL der heißen Milch, dem Zucker, dem Vanilleextrakt und der Speisestärke verrühren, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind. Ei-Gemisch in die heiße Milch kippen und alles ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Anschließend Pudding in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 3 Stunden auf Zimmertemperatur herunterkühlen lassen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen und ebenfalls die 3 Stunden auf Zimmertemperatur herunterfahren lassen

2. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Für die Muffins Ei mit Zucker schaumig aufschlagen. Buttermilch, sowie Öl und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und unter die flüssigen Zutaten heben

4. Muffinblech mit Muffinförmchen auskleiden und Teig auf die 12 Mulden aufteilen. Im Ofen zunächst 5 Minuten backen lassen, anschließend den Ofen auf 180°C herunterschalten und weitere 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen

5. Für die Baiser Muscheln 2 Eiweiß mit der Prise Salz schaumig aufschlagen. Anschließend die 100g Zucker einrieseln lassen und ca. 5 Minuten zu einer dicken, glänzenden Baiser Masse schlagen. Masse auf beliebig viele Schüsseln aufteilen und mit je einer Lebensmittelpaste einfärben

6. Bunten Baiser in einen gemeinsamen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und 24 kleine Muscheln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spitzen. Hierfür drei Punkte eng aneinander spritzen und abschließend Punkt 1 und 2 mit einem Halbkreis verbinden. Nach Belieben mit essbarem Glitzer bestreuen. Baiser Muscheln im Ofen bei 100°C Heißluft ca. 45-50 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen

7. Für die Buttercreme weiche Butter 5 Minuten hell und cremig aufschlagen. Nach und nach abgekühlten Vanillepudding zugeben und alles gut verrühren. Sobald die Creme glatt und fluffig ist, 4/5 der Creme in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen

8. Muffins mit Buttercreme bespritzen und mit zerkrümelten Spritzgebäck bestreuen. Eine Muschelhälfte mit der glatten Seite nach oben darauf setzen und einen Tupper Creme darauf setzen. Passendes Muschelgegenstück mit der glatten Seite nach unten darauf setzen und alles mit einer kleinen Zuckerperle abrunden

