

ERDBEER HI-HAT CUPCAKES / SCHAUMKUSS MUFFINS



Diese Hi Hat Cupcakes sind ein absoluter Hingucker. Die saftigen Muffins werden mit einer Erdbeere gefüllt und bekommen dann einen Schaumkuss Hut mit einem hübschen Schokoladenüberzug. Ich habe einen Grundteig zubereitet und dann in zwei Hälften weiterverarbeitet, so bekommt ihr zwei verschiedene Sorten Muffins. Für die Glasur habe ich zwei Sorten Kuvertüre verwendet, hier könnt ihr nach Belieben variieren und auch Vollmilch oder weiße Schokolade verwenden. Gekühlt sind die Muffins zwei Tage haltbar.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und setze 12 Papierförmchen in ein Muffinblech.

MUFFINS

Vermische den Zucker mit dem Salz, Mehl, Backpulver, Natron und den Mandeln. Gib die Eier, die Buttermilch und das Sonnenblumenöl dazu und verrühre dein Teig kurz mit einem Löffel oder Schneebesen. Halbiere den Teig und rühre in die eine Hälfte die weißen Crispearls und das Vanilleextrakt ein. Gib das Tonka Wonka, den Kakao, die Kakaonibs und die Crispearls zur anderen Hälfte und hebe sie unter. Befülle mithilfe eines Eisportionierers jeweils 6 Förmchen mit dem hellen und 6 mit dem dunklen Teig. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten, bis sie gar sind, mache eine Stäbchenprobe und lasse sie vollständig abkühlen.



Du kannst die Buttermilch auch durch Milch und etwas Zitronensaft ersetzen.

MARSHMALLOWTOPPING

Lasse in einem großen Topf Wasser aufkochen. Verrühre alle Zutaten in einer großen, hitzebeständigen Schüssel. Setze die Schüssel auf den Topf und rühre die Eiweißmasse mit einem Handrührgerät für etwa 10 Minuten. So wird die Masse auf mindestens 70°C erhitzt und das Ei damit sicher pasteurisiert. Nimm die Eiweißmasse vom Topf und rühre sie etwa 5 Minuten weiter, bis sie abgekühlt ist. Fülle dann die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.



Durch das Weinstein Backpulver wird die Marshmallowmasse standfest. Alternativ kann auch Weinstein (Cream of Tartar) verwendet werden, dieses ist jedoch nicht überall erhältlich.

FÜLLE DIE MUFFINS

MUFFINS:

- 120 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- ¾ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 50 g** Mandeln (gemahlen)
- 2** Eier
- 200 g** Buttermilch
- 150 g** Sonnenblumenöl

HELLER MUFFIN:

- 30 g** Crispearls (weiß)
- ½ TL** Vanilleextrakt

SCHOKOLADENMUFFIN:

- ½ TL** Tonka Wonka
- 15 g** Kakao
- 15 g** Kakaonibs
- 30 g** Crispearls (Zartbitter)

MARSHMALLOWTOPPING:

- 4** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½ TL** Weinsteinbackpulver

FÜLLUNG:



ERDBEER HI-HAT CUPCAKES / SCHAUMKUSS MUFFINS

Schneide den Deckel der Muffins kreisförmig weg und höhle sie etwas aus. Entferne das Grün der Erdbeeren und setze jeweils eine Erdbeere mittig auf jeden Muffin. Befestige die Erdbeeren von unten mit Zahnstochern. Spritze das Topping jeweils um die Erdbeere herum, sodass ein hübscher Marshmallowhut entsteht. Stelle die Cupcakes für 30 Minuten in den Kühlschrank oder 15 Minuten in den Gefrierschrank.

DEKORATION

Temperiere die Ruby und Zartbitterschokolade getrennt voneinander. Schmilz dazu jeweils zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm sie vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel und das Kokosöl ein, sodass die Kuvertüre abkühlt. Falls sie zu fest ist, kannst du sie bei Bedarf nochmal für 30 Sekunden auf das Wasserbad stellen. Tauche die hellen Muffins in die Zartbitterkuvertüre, lasse sie etwas abtropfen und drehe den Muffin, sodass sich die Kuvertüre über dem gesamten Topping verteilt. Zerkrümel die gefriergetrockneten Erdbeeren und streue einen Teil davon mit den Kakaonibs über die Cupcakes. Dekoriere die dunklen Muffins mit der Ruby Schokolade und den restlichen gefriergetrockneten Erdbeeren. Lasse die Kuvertüre fest werden, entferne die Zahnstocher und serviere die Cupcakes. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

12 Erdbeeren

DEKORATION:

- 200 g** Ruby Kuvertüre
- 20 g** Kokosöl
- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 20 g** Kokosöl
- 2 TL** Erdbeeren (gefriergetrocknet)
- 1 TL** Kakaonibs



Im Kühlschrank sind die Cupcakes etwa zwei Tage haltbar.