

## DESSERT TELLER FÜR SILVESTER / BAISER CUPCAKES



Leckerer Dessertteller mit 3 Komponenten: saftiger Mississippi Mud pie mit Tonkasahne, cremiger Rahmkuchen und ein kleiner Minimuffin mit weißer Kuvertüre, Himbeersoße, Baiser und Kuvertüre. Die Dessertteller kann super vorbereitet werden. Von der Menge her reichen die 3 Kuchen für etwa 70 Teller.

Der helle Muffin Teig für die Meringue Cupcakes mit Himbeeren und Kuvertüre ist schnell zubereitet und wird nur mit einem Löffel verrührt. So wird nicht mal eine Küchenmaschine benötigt. Gefüllt mit einer selbstgemachten Soße aus Himbeeren wird der Muffin innen saftig und leicht säuerlich. Das süße Baiser (Meringue Masse) gleicht dieses aber perfekt aus und sieht nicht nur optisch schön aus, sondern schmeckt auch super lecker. Die Spitze in Kuvertüre getaucht, verleiht dem Cupcake eine edle Optik.



Zubereitungszeit  
**50 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C H**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 96

### MUFFINTEIG

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor. Hacke die Kuvertüre fein. Verrühre nun alle trockenen Zutaten in einer Schüssel und alle flüssigen in einer anderen. Füge dann die trockenen Zutaten zu den flüssigen und rühre sie kurz mit einem Schneebesen ein.



Fülle den Teig mit einem kleinen Eisportionierer in 96 kleine Muffinförmchen. Backe jeweils 2 Bleche gleichzeitig im vorgeheizten Ofen für 15 Minuten. Nimm die Muffins aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen.



**Tipp:** Wenn du nur einen Backofen hast, solltest du den Teig auf 2 Portionen zubereiten und jeweils 2 Bleche backen.

### HIMBEERFÜLLUNG

Taue die Himbeeren auf und verrühre sie mit dem Zucker. Koche die Himbeeren dann etwa für 5-10 Minuten ein. Streiche die Masse durch ein Haarsieb und lasse sie vollständig abkühlen.

### BAISER

Verrühre das Eiweiß mit Salz und Zucker in einer Metallschüssel und stelle diese über ein kochendes Wasserbad. Rühre mit dem Handrührgerät oder mit dem elektrischen Schneebesen etwa 7 Minuten lang die Masse über dem Wasserbad. So verändert sich die Eiweißstruktur. Nimm das Baiser vom Wasserbad herunter und rühre es mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine kalt. Das dauert etwa 10-15 Minuten. Fülle die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle (fein gezackt).

**Tipp:** Alternativ kann auch die Kenwood mit Hitzefunktion verwendet

### MUFFINTEIG:

- 300 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 440 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Natron
- 4** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Sonnenblumenöl
- 300 g** Buttermilch
- 100 g** weiße Schokolade

### HIMBEERFÜLLUNG:

- 600 g** Himbeeren (TK)
- 100 g** Zucker

### BAISER:

- 6** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 420 g** Zucker

### SCHOKOGLASUR:

- 150 g** Kuvertüre (z. B. Zartbitter, Karamell und Ruby)
- 1 EL** Kokosöl



## DESSERT TELLER FÜR SILVESTER / BAISER CUPCAKES



werden. Dazu die Masse etwa 10 Minuten auf 70°C erhitzen. Anschließend die Temperatur ausstellen und kaltrühren.

### DEKORATION:

- 4 g Himbeeren  
(gefriergetrocknet)

---

### MUFFINS BEFÜLLEN

Fülle die Himbeersoße in einen Spritzbeutel mit Fülltüle. Spritze die Soße in die Muffins hinein. Spritze die Baisermasse auf die Muffins und stelle sie kurz kalt.

---

### KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Hacke die Kuvertüre fein. Schmilz davon 2/3 über einem warmen Wasserbad. Nimm die Schüssel dann herunter und rühre die restliche Kuvertüre und das Kokosöl ein. Tauche die Cupcakes mit der Spitze in die Kuvertüre und bestreue sie mit den gefriergetrockneten Himbeeren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3