

# BLUMENSTRAUSS – CUPCAKES



Lockerer Muffins-Grundteig mit zitroniger Buttercreme in Blumen-Optik, gebunden als Blumenstrauß.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 14

## ZUBEREITUNG TEIG

Eine Muffinform mit Papierförmchen auskleiden. Die Eier mit dem Zucker und dem Salz etwa 3-4 Min. schaumig rühren. Öl und Buttermilch bei niedriger Stufe kurz einrühren. Die Schale der Zitrone abreiben und gemeinsam mit dem Zitronensaft zum Teig geben. Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und gemeinsam mit dem Vanilleextrakt kurz bei niedriger bis mittlerer Stufe in den Teig rühren. Mit einem Eisportionierer die Muffinformen bis zu  $\frac{3}{4}$  füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. backen, anschließend komplett abkühlen lassen.

## ZUBEREITUNG BUTTERCREME

Die weiche Butter mit dem Puderzucker ca. 4 Min. cremig rühren. Den Frischkäse ganz kurz unterrühren und die Creme, falls sie zu weich ist, etwa 5 Min kühlen, bis sie standfest aber geschmeidig bleibt.

## BLUMENSTRAUSS FERTIGSTELLEN

In dieser Zeit könnt ihr bereits den Reis in die Vase füllen, somit kippt die Vase nicht um und der Styroporball bleibt fest. Styroporball einsetzen. Die Cupcakes mithilfe von 2-3 Zahnstochern ringsherum und dann auch oben anordnen. Je nach Größe des Balles könnt ihr mehr oder weniger Cupcakes darauf platzieren. Zwischenräume werden später mit dem Transparentpapier gefüllt.

Ich habe aus der Creme drei verschiedene Blüten gespritzt: blau-weiße Hyazinthen (Blütentülle), rote Rosen (Sterntülle) und gelbe Fantasieblumen (Rosentülle).

Die Blumen nach Videoanleitung bespritzen und die Vase für mindestens 15 Min. in den Kühlschrank stellen, damit die Buttercreme fest wird und die Blüten somit formstabil bleiben. Die Zwischenräume mit Transparentpapier füllen, Schmetterlinge aufsetzen und Cupcakes im Kühlschrank aufbewahren. Zum Transport kann man ganz leicht Frischhaltefolie darüber legen, das muss aber nicht sein.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## MUFFINS:

- 2 Eier
- 1 Pr. Salz
- 100 g Zucker
- 60 ml Öl
- 300 ml Buttermilch
- 1 Zitrone
- Vanilleextrakt
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron

## BUTTERCREME:

- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 200 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 1 Zitrone (Abrieb)
- Lebensmittelfarbpasten

## ZUM DEKORIEREN:

- 1 Vase
- Reis (zum Auffüllen)
- 1 Styroporball (welcher in die Vase passt und zur Hälfte heraus schaut)
- Transparentpapiere (grün)
- Zahnstocher
- essbare Schmetterlinge