

VALENTINSTAGS-MUFFINS MIT ERDBEER- UND MINZCREME / SÜSSE PUSCHEL



Süße Muffins mit Erdbeer- und Minzcreme, die als Puschel mit Herzchen dekoriert sind. Eine süße Idee zum Verschenken.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG TEIG

Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanille ca. 3 Min. sehr cremig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Mehl, Backpulver und Natron miteinander vermischen und ebenfalls in den Teig rühren. Den Teig halbieren und zur einen Hälfte Kakao und 3 EL Milch, zur anderen Hälfte Mehl und 3 EL Milch einrühren. Den hellen Teig ggf. mit Lebensmittelfarbpaste färben.

Mit einem Eisportionierer nun die Muffinförmchen füllen und die Muffins 20 Min. backen. Anschließend komplett abkühlen lassen, am besten auf einem Kuchengitter.

ZUBEREITUNG CREME

Butter und Puderzucker sehr cremig rühren. Frischkäse kurz einrühren. Creme halbieren. Die eine Hälfte mit Minzsirup und grüner und blauer Pastenfarbe einfärben. Die andere Hälfte mit Erdbeere und pink einfärben.

Einen Spritzbeutel mit Grastülle verwenden und die Cremes getrennt einfüllen.

MUFFINS FERTIGSTELLEN

Die Muffins zurecht schneiden.

Aus Modellerschokolade Herzen ausstechen (klein und groß). Jeweils ein großes Herz auf ein Papier setzen und einen Muffin mit etwas Creme ankleben. Den Muffin mit der Creme bespritzen, sodass ein Puschel entsteht. Mit Zuckeraugen dekorieren. Die kleinen Herzen mit Zuckerkleber an Zahnstocher kleben und hinein stecken.

Die Puschel kühlen und kalt servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 2** Eier (zimmerwarm)
- 160 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 30 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 6 EL** Milch (zimmerwarm)

CREME:

- 200 g** Butter (zimmerwarm)
- 200 g** Puderzucker
- 200 g** Frischkäse
- Sirup (Pfefferminze, nach Belieben)
- Sirup (Erdbeere, nach Belieben)
- Lebensmittelfarbpasten (grün, blau, rosa)

DEKORATION:

- 100 g** Modellerschokolade
- Zuckerdakor (Augen)
- Cake Pop Sticks