



SILVESTER MUFFINS // 2019 // HERZHAFTE CUPCAKES



Das Jahr 2018 neigt sich dem Ende zu! Ich zeige euch eine tolle Silvester Party Idee. Dazu habe ich herz hafte Muffins gebacken. Diese dekoriere ich mit 4 verschiedenen Cremes, welche aus Thunfisch, Mango, Lachs und Sucuk bestehen. Aus den Muffins habe ich eine 2018 gelegt. Wenn man anschließend 2 Muffins wegnimmt, entsteht daraus eine 2019. Perfektes Fingerfood für jede Silvesterparty



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
27 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

MUFFINS

Verrühre die Eier mit dem Öl und der Buttermilch. Verrühre in einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten und füge sie zusammen mit dem Käse und den Gewürzen zu der Eiermasse. Rühre den Teig kurz glatt.

Besprühe eine Muffinform mit Backtrennspray und fülle den Teig mit einem Eisportionierer hinein. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C O/U oder Heißluft 160°C 27 Minuten. Lasse sie anschließend vollständig abkühlen.



Ich habe für meine 2019 45 Muffins benötigt.

LACHS DILL CREME

Zerkleinere den Lachs und verrühre ihn mit dem Frischkäse, Zitronensaft und den Gewürzen.

THUNFISCH CREME

Zerkleinere den Thunfisch und verrühre ihn mit dem Frischkäse und den Gewürzen.

MANGO CURRY CREME

Schäle und würfle die Mango klein. Püriere sie und koche sie ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Verrühre alle Zutaten miteinander und stelle die Creme kalt.

TOMATENCREME MIT SUCUK

Zerkleinere die Sucuk und die getrockneten Tomaten und verühre die mit dem Weichkäse und dem Frischkäse.

DEKORATION

Setze die Muffins als 2019 auf ein Brett. Fülle die verschiedenen Cremes in Spritzbeutel

MUFFINS:

- 2 Eier
- 150 g Olivenöl
- 200 g Buttermilch
- 200 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 Pr. Zucker
- ¼ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 100 g Hartkäse
- 1 TL Minze
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 TL Oregano
- 1 TL Chili

LACHS DILL CREME:

- 200 g Frischkäse
- 150 g Räucherlachs
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 TL Dill
- 1 Zitrone (Saft)

THUNFISCH CREME:

- 200 g Frischkäse
- 150 g Thunfisch (im eigenen Saft)
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 Pr. Salz
- 1 Zitrone (Saft)



SILVESTER MUFFINS // 2019 // HERZHAFTE CUPCAKES

und dekoriere die Muffins damit.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

MANGO CURRY CREME:

- 140 g** Mangos
- 200 g** Frischkäse
- 100 g** Weichkäse
- 2 TL** Curry
- ¼ TL** Salz

GETROCKNETE

TOMATENCREME MIT SUCUK

:

- 100 g** Sucuk
- 50 g** getrocknete Tomaten (in Öl)
- 100 g** Weichkäse
- 200 g** Frischkäse