

REGENBOGENMUFFINS – MUFFINS MIT REGENBOGEN DEKORATION / RAINBOW TOPPER CUPCAKES



Bunte Regenbogen-Dekoration auf Muffins, ideal für einen Kindergeburtstag oder für bunte Sommerfeste.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

HERSTELLUNG ZUCKERKLEBER

Vermische das CMC Pulver mit 30 ml kochendem Wasser und lasse es anschließend abkühlen. Beim Verrühren mit dem heißen Wasser entstehen Klumpen, die aber beim Abkühlen wieder verschwinden. Der Kleber ist im Kühlschrank nahezu ewig haltbar, sofern man ihn immer mit einem sauberen Löffel oder Pinsel entnimmt.

ZUCKERKLEBER:

- ☐ **¼ TL** CMC Pulver
- ☐ **30 ml** kochendes Wasser

DEKORATION:

- ☐ Modellerschokolade
(z. B. Dekoback
DecoChoc)
- ☐ Lebensmittelfarbpaste
(z. B. Dekoback)

HERSTELLUNG DER DEKORATION

Knete die Modellerschokolade weich. Hierzu benötigt man keine Stärke und kein Fett. Ich habe die Farben rosa, rot, orange, gelb, grün und blau verwendet. Das Gelb habe ich mit Lebensmittelfarbpasten in die weiße Modellerschokolade geknetet und so auch aus roter Modellerschokolade und gelber, gefärbter Modellerschokolade das Orange geknetet. Presse mit der Fondantpresse dünne Stränge und klebe diese mithilfe von Zuckerkleber aneinander. Lege die Regenbögen um einen kleinen Ausstecher und schneide sie zurecht. Lasse die Regenbogen-Topper trocknen. Der Vorteil der Modellerschokolade ist, dass man ihn in Kombination mit Cremes wie Sahne oder Frischkäse verwenden kann, da er nicht schmilzt. Wer die Topper aus Fondant zubereiten möchte, muss beachten, dass man den Fondant zuerst mit CMC verkneten muss, damit Modelliermasse entsteht und anschließend darf man die Topper erst kurz vor dem Servieren verwenden, denn Fondant löst sich in Sahne und anderen Cremes auf.

MUFFINS:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1** Zitrone
- ☐ **90 ml** Öl
- ☐ **450 ml** Buttermilch
- ☐ **525 g** Mehl
- ☐ **4 TL** Backpulver

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor.

BUTTERCREME:

- ☐ **125 g** Butter (zimmerwarm)
- ☐ **125 g** Puderzucker
- ☐ **125 g** Frischkäse,
Doppelrahstufe, z. B.
Philadelphia
- ☐ **½** Zitrone (Abrieb)

ZUBEREITUNG MUFFINS

Rühre die Eier mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und dem Salz für etwa 3-4 Min. schaumig. Reibe die Zitronenschale ab und presse den Saft aus. Rühre das Öl, die Buttermilch, Zitronensaft und -schale bei niedriger Stufe kurz ein. Vermische das Mehl mit Backpulver und rühre es kurz bei niedriger bis mittlerer Stufe in den Teig oder mit einem Schneebesen ein. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel ein, verschließe diesen mit einer Klammer oder einem Gummi und schneide eine kleine Spitze (ca. 1 cm) ab. Fülle die Muffinformen bis zu ¾. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für ca. 25 Min. Lasse sie



REGENBOGENMUFFINS – MUFFINS MIT REGENBOGEN DEKORATION / RAINBOW TOPPER CUPCAKES

anschließend komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG BUTTERCREME

Rühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in ca. 4 Min. cremig. Rühre den Frischkäse ganz kurz unter und kühle die Creme, falls sie zu weich ist, etwa 5 Min, bis sie standfest aber geschmeidig bleibt.

CUPCAKES FERTIGSTELLEN

Fülle die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (11 mm oder größer) und spritze damit Wolken auf die abgekühlten Muffins. Kühle sie für etwa 10 Min. im Kühlschrank, bis die Creme etwas fest wird. Stecke anschließend die getrockneten Regenbögen hinein und kühle sie für weitere 30 Min., bis die Creme sehr fest ist. Serviere die Muffins kühl.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Da eine Sahnecreme nicht so fest wird wie Buttercreme, müsst ihr Zahnstocher verwenden, um die Topper auf Sahne-Wolken zu befestigen. Bei dieser Frischkäsebuttercreme halten die Topper von alleine.