

BRIDGET JONES BABY CUPCAKES / BABY SHOWER CUPCAKES



Muffins mit Pfirsich-Schokoladen-Creme und Baby-Dekoration – perfekt für eine Baby Shower Party.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG ZITRONEN-MUFFINS

Die trockenen Zutaten miteinander vermischen. Die restlichen Zutaten zufügen und kurz mit einem Schneebesen verrühren. Den Muffin Teig nach Belieben mit Lebensmittelfarbpaste einfärben und mit einem Eisportionierer auf 12 Muffinförmchen aufteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U etwa 20 Min. backen. Danach komplett abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG PFIRSICH-GANACHE

Pfirsich schälen, in Stücke schneiden, pürieren und davon 150 g in einem Topf einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Am Ende sollten etwa 100 g Püree vorhanden sein. Schokolade einrühren bis sie geschmolzen ist. Umfüllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

MUFFINS EINSTREICHEN

Die abgekühlten Muffins mit der abgekühlten Ganache einstreichen. In den Kühlschrank stellen.

DEKORATION

Die Modellerschokolade rosa & weiß mischen und mit etwas gelb verkneten, damit die Hautfarbe entsteht. Auf Bäckerstärke 2 mm dünn ausrollen und einen Kreis ausstechen, der minimal größer ist als die Muffins. Die Kreise auf die Muffins legen, glatt streichen und Überreste wegschneiden.



Mit Fondant & Modellerschokolade dekorieren. Die Cupcakes im Kühlschrank lagern.

ZITRONEN-MUFFINS:

- ☐ **150 g** Butter (flüssig)
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **190 g** Mehl
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Backpulver
- ☐ **¼ TL** Natron
- ☐ **2** Eier
- ☐ **1** unbehandelte Zitrone (Saft & Schale)
- ☐ blaue & rosa Lebensmittelfarbpaste

PFIRSICH-GANACHE:

- ☐ **175 g** weiße Schokolade
- ☐ **2** Pfirsiche
- ☐ **10 g** Butter

DEKORATION:

- ☐ **200 g** Modellerschokolade (rosa, weiß)
- ☐ Lebensmittelfarbpasten (gelb)
- ☐ **100 g** Fondant & Modellerschokolade in versch. Farben
- ☐ Bäckerstärke
- ☐ Lebensmittelfarbpasten



BRIDGET JONES BABY CUPCAKES / BABY SHOWER CUPCAKES

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3