

Muttertags-Muffins

Rezept für ca. 12 Muffins

Zutaten Erdbeer-Frosting:

Hinweis: Das Frosting muss 3h kaltstellen, bitte früh genug machen.

400 g Frischkäse Doppelrahmstufe Kühlschrank kalt

Saft von einer Zitrone

150 g Erdbeeren grob zerkleinert

80 g Puderzucker/Staubzucker

4 Blatt Gelatine weiß

ein paar schöne Erdbeeren und etwas Puderzucker zum Dekorieren

Zutaten Erdbeermus:

200 g Erdbeeren

10 g Puderzucker/Staubzucker

8 g Vanille-Zucker

8 g Zitronensaft

10 g Maisstärke

Zutaten Teig:

200 g Mix C

115 g Butter weich

115 g Milch

110 g Zucker

25 g Vanille-Zucker

(Bei Vanillin-Zucker nur 15 g nehmen und 10 g Zucker mehr rechnen!!!)

10 g Backpulver

3 Eier (150 g)

Herstellung des Erdbeer-Frosting:

Die Gelatine einweichen, die Erdbeeren pürieren und dann die eingeweichte Gelatine ausdrücken und auflösen, dann langsam mit den pürierten Erdbeeren vermischen.

Den Frischkäse mit dem Puderzucker ca. 4 min schaumig schlagen, dann die Erdbeer-Gelatine-Mischung und den Zitronensaft zugeben und weitere 1 min untermixen. Dann für mind. 3 Stunden kaltstellen.

Herstellung Erdbeermus:

Die Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker pürieren und einen kleinen Teil in eine kl. Schüssel geben und zum Kochen bringen.

Den Saft der Zitrone zu dem separierten Erdbeermus geben und mit der Maisstärke vermischen. Dann unter ständigem Rühren in die kochenden Erdbeeren mischen.

Nach dem Kochen in eine saubere Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie direkt auf das Mus legen, dann entsteht keine Haut durch das Auskühlen.

Nach dem Auskühlen das Mus glattrühren (also durchrühren, so dass es spritzfähig ist!) und nicht zu wenig dann in die Muffins spritzen mit der Spritztülle für Berliner/Krapfen

Herstellung Muffins:

Ofen auf 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und 5 min bei höchster Stufe aufschlagen lassen.

Dann die Masse auf die Muffinformen verteilen, dass diese $\frac{3}{4}$ gefüllt sind.

Muffins ca. 25 min auf mittlerer Schiene Backen.

Die noch heißen Muffins mit einer Berliner-Füll-Tülle mit dem Mus füllen.

Dazu von oben in den Muffin stechen und ein wenig Mus einfüllen.

Aber nicht übertreiben, sonst platzt entweder der Muffin oder es kommt oben wieder raus.

Dann erst die Muffins zum Auskühlen aus der Form nehmen und auf ein Gitter stellen.

Nach dem Auskühlen das Frosting dann (z.B. mit einer Sterntülle) auf die Muffins spritzen und einer halbierten Erdbeere (mit Grün!) dekorieren.

Anschließend die Muffins mit Puderzucker bestäuben (abstauben) und fertig sind die Muttertags-Muffins.

Ich wünsche allen Müttern einen wundervollen

MUTTERTAG

