

REZEPT FÜR MARACUJA-CREMEBLÜTEN-MUFFINS



MARACUJA-CREMEBLÜTEN-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 12 Stück | 90 Min. | plus Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 250 ml Maracuja-Nektar
- ca. 15 g Speisestärke
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 300 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 ml Buttermilch
- 50 g weiße Raspelschokolade
- gelbe und orange Speisefarbe



4455

ZUBEREITUNG

328

Kcal

pro Stück

2

Gramm

Eiweiß

27

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. 3 EL Maracujasaft mit Speisestärke verrühren. Übrigen Saft mit 80 g Zucker aufkochen, angerührte Stärke zufügen und unter Rühren zu einem Pudding kochen. In eine Schüssel füllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und mindestens 1 Stunde auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. 50 g Butter und übrige 80 g Zucker ca. 2 Minuten cremig schlagen. Ei zufügen und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und mit Buttermilch kurz unterrühren. Raspelschokolade unterheben. Teig gleichmäßig auf 12 mit Papiermanschetten ausgekleidete Mulden eines Muffinblechs verteilen. Im heißen Ofen ca. 18 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen.

3. Übrige weiche Butter in eine Rührschüssel geben und ca. 15 Minuten in heißes Wasser stellen, bis die Butter leicht schmilzt. Dann Butter ca. 7 Minuten sehr cremig schlagen. Abgekühlten Maracujapudding esslöffelweise unterschlagen. Ein Viertel der Creme abnehmen und mit gelber Speisefarbe einfärben, in einen Spritzbeutel mit Mini-Lochtülle (1 mm) füllen. Übrige Creme orange einfärben und in einen Spritzbeutel mit einer Turbantülle mit gezackten Rändern (siehe Tipp) füllen.

4. Mit der orangefarbenen Creme auf jeden Muffin eine Blüte spritzen. Mit gelber Creme kleine Tupfen als Staubgefäße hineinspritzen. Muffins bis zum Servieren kühl stellen.

REZEPT FÜR MARACUJA-CREMEBLÜTEN-MUFFINS

Tipp:

Mit Turban- (oder Wolken-)Spritztüllen lassen sich sehr schöne, detailreiche Blüten spritzen. Wer so eine Tülle nicht zur Hand hat, kann die Creme aber auch mit einer kleinen gezackten Spritztülle als Tupfenkranz auf die Muffins spritzen. Spezialtüllen für Blüten gibt es im Fachhandel oder online im Cupcake-Zubehör.