

Rezept für den Muffinteig

(ist aus meinem Buch „Backen mit Love“):



Alle Muffins wurden mit dem gleichen Teig gebacken.
Hier ist das Rezept dafür:

170 g Butter
250 g braunen Zucker
2 Eier
380 ml Milch
50 g Kakao
340 g Mehl
3 TL Backpulver

Wenn du einen hellen Teig möchtest (wie z.B. bei den Waffeln), ersetzt du die 50 g Kakao einfach durch Mehl. Der Teig reicht je nach Muffingrösse für 12 bis 20 Muffins. Wenn du den Teig in deine Muffinform Deiner Wahl gefüllt hast, werden die im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C zwischen 15-30 Min (je nach Grösse!) gebacken.

Rezept für die Buttercreme:

500 g Butter
500 g Puderzucker
2 TL Vanille
2 EL Milch

Die weiche Butter einige Minuten cremig rühren, dann den Puderzucker und Vanille dazugeben, langsam rühren bis alle Zutaten kombiniert sind, dann noch 5 Minuten cremig aufschlagen. Wenn dir die Buttercreme zu fest ist, kannst Du noch Milch dazugeben.

Muffins im Glas

Den Teig nur ca. bis zur Hälfte vom Glas einfüllen und dann 20 Min backen. Nach dem Abkühlen etwas Buttercreme drauf verstreichen. Ich habe sie mit „Lucky Charm“-Cereals verziert. Dazu einfach eine handvoll „Lucky Charms“ obendrauf verteilen. Dann den Deckel darauf schrauben.

Animal Muffins

Dafür habe ich den hellen Teig gemacht und ihn mit Lebensmittelfarbe grün eingefärbt. In deine Muffinbackform füllen und 15 Min backen. Abkühlen lassen.

Den Pandabär hab ich mit etwas Buttercreme bestrichen und dann kopfüber in weissen Zucker gewälzt. Die Ohren/Augen/Nase sind Schokotropfen. Die Zuckeraugen hab ich mit Buttercreme auf die





Schokotropfen „geklebt“. Der Mund sind längliche Schokostreusel

Für den Affen hab ich die Buttercreme mit 2 El Kakao und 2 El Milch braun gefärbt. Den Muffin damit bestreichen. Eierplätzchen aus dem Supermarkt hab ich mit dem Messer vorsichtig halbiert, jede Hälfte eventuell noch um 3 mm verkürzt (weil mir der Mund sonst zu gross war) und auf den Muffin gelegt. Die Ohren sind Schokotropfen. Die Zuckeraugen gibts im Supermarkt.



Muffins in der Waffel

Den Teig nur ca. 3/4 in die Waffel füllen. Die Waffeltüten in ein Muffinblech stellen und 20 Min backen. Abkühlen lassen. Für die Buttercreme hab ich die Hälfte davon pink eingefärbt. Danach wird die weisse und die pinke Buttercreme in Spritztüten abgefüllt, die Spritztüte auf eine Öffnung von ca. 1 cm abschneiden. In eine kleine Schüssel abwechselnd 7 cm „Würste“ pinke und weisse Buttercreme drücken. Mit Folie abdecken und ganz fest in der Schüssel zusammendrücken. 30 Min kühl stellen. Danach mit einem Eisportionierer Kugeln formen und auf die Waffelmuffins setzen. Ich habe jede Kugel mit türkisfarbener Schokolade, Buttercreme und einer Kirsche verziert. Dann hab ich noch extra Marshmallows und Zuckerperlen darüber verteilt, eine Eiswaffel und ein Trinkhalm reingesteckt.

Muffins mit Schokokuss obendrauf

Teig in die Förmchen füllen und 30 Min backen. Abkühlen lassen.

Schokokuss-Rezept (aus meinem Buch „School of Baking“):
 4 Eiweiss
 270 g Zucker
 1 El. Honig
 1/2 TI Weinstein
 1 TI Vanille

Eiweiss, Zucker, Honig und Weinstein im Wasserbad erhitzen. Wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat (10 Min) kannst du die Masse in die Schüssel deiner Küchenmaschine umfüllen. Dort auf höchster Stufe aufschlagen, bis du eine dicke, glänzende Masse hast. Jetzt kannst du noch Vanille dazugeben und alles in eine Spritztüte füllen. Spiralförmig auf den Muffins verteilen und danach in den Kühlschrank stellen. 500 g Schokolade erhitzen (für bunte Schokolade sind die Candy Melts von Wilton am besten), danach noch 15 Min abkühlen lassen. Wenn die Schoki zu heiss ist, löst sich die Marshmallowmasse wieder auf! Danach werden alle Muffins kopfüber in die Schoki getunkt, sofort danach kannst du noch Sprinkles darüber verteilen. Diese Muffins solltest du am besten im Kühlschrank aufbewahren.