

Muffin / Cupcake



Art.-Nr. 661011

STÄDTER®

Merry-Matcha-Muffins

FÜR 12 MUFFINS | ARBEITSZEIT: 40 MINUTEN | BACKZEIT: 20 MINUTEN

Zutaten für die Matcha Masse: 1 Ei; 90 g Butter; 150 g Zucker; 1 TL Vanilleextrakt, 120 ml Vollmilch; 140 g Weizenmehl, Type 405; 1 TL Backpulver; ¼ TL Salz; 1 EL Matcha-Pulver | **Zutaten für das Weiße Schokoladen Topping:** 100 g Puderzucker; 100 g Weiße Schokolade; 65 g Butter; 200 g Frischkäse; 8 g Vanillezucker | **Außerdem:** Grüne Lebensmittelfarbe; Tülle; Zuckerperlen

Zubereitung:

Für die Matcha Masse zuerst die beiden Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen, dann das Eigelb, sowie den Vanilleextrakt hinzugeben und alles weiter aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Matcha-Pulver vermischen und sieben. Abwechselnd mit der Milch in die aufgeschlagene Masse einlaufen lassen. Zum Schluss das aufgeschlagene Eiweiß mit einem Teigschaber vorsichtig von Hand unterheben. Das STÄDTER Muffinblech mit Papier-Backförmchen auslegen und mit der Cupcakemasse bis kurz über die Hälfte füllen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen, bei 180 °C Ober/-Unterhitze oder 170 °C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Für die weiße Schokoladencreme den Puderzucker zusammen mit der Butter und dem Vanillezucker hellcremig aufschlagen. Den Frischkäse kurz unterrühren. Die Weiße Schokolade schmelzen, abkühlen lassen und ebenfalls kurz unterlaufen lassen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit gewünschter Tülle füllen und die Cupcakes aufdressieren.

