

Antihaft-Backform Mini-Muffin



Art.-Nr. 661127



STÄDTER®

Mini Kirsch-Cupcakes

FÜR 24 MINI-CUPCAKES | ARBEITSZEIT: CA. 40 MINUTEN | BACKZEIT: 10 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 65 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Ei, 50 ml Sonnenblumenöl, 85 ml Milch, 120 g Weizenmehl Type 405, 3 g Backpulver, 2 EL Kakaopulver, ¼ TL Salz, 75 g Zartbitterkuvertüre | **Zutaten für die Kirschsahne:** 50 g STÄDTER-Sahnefest Kirsch, 50 ml Wasser, 250 ml Sahne | **Zutaten für die Dekoration:** Frische Kirschen, kleine Blüten

Zubereitung des Teiges:

Das Ei mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Das Öl langsam zur Masse zugeben. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Kuvertüre hacken und zum Schluss unterheben. Die Muffinform mit Papier-Backförmchen auslegen und diese bis zur Hälfte füllen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca. 10 Min. backen. Nach dem Backen die Muffins aus der Form holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung für die Kirschsahne:

250 ml ungesüßte Sahne steif schlagen und kalt stellen, danach erst 50 ml Wasser (ca. 20°C) mit 50 g STÄDTER-Sahnefest anrühren, anschließend die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen und kaltstellen.

Dekoration:

Die Kirschsahne mit einem Spritzbeutel und Sterntülle aufdressieren und nach Belieben mit Kirschen und kleinen Blüten dekorieren.

