

Vanillemuffins mit Kirschen

Zutaten:

1 Gl. Kirschen
250g Margarine (Zimmertemperatur)
200g Zucker
4 Eier (trennen, Eiweiß zu Eischnee schlagen)
1 Pck. Vanillezucker
250g Mehl
85g Speisestärke
1/2 Pck. Backpulver
ca. 50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise Salz
½ - 1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

Vorbereitung:

- Backofen auf 200° C vorheizen
- Muffinformen einfetten bzw. mit Papierförmchen auslegen
- Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen
- Eier trennen
- Mehl und Speisestärke sieben, anschließend mit Backpulver vermischen

Zubereitung:

- Margarine schaumig schlagen
- danach jedes Eigelb EINZELN unterrühren und weiter schaumig schlagen
- Zucker mit Vanillezucker vermischen, anschließend mit Salz hinzufügen und verrühren
- Mehl, Speisestärke und Backpulver im Wechsel mit Mineralwasser hinzufügen und verrühren
- Einige Tropfen Butteraroma unterrühren
- Eiweiß zu Eischnee schlagen und anschließend unterheben
- Kirschen hinzufügen und ebenfalls unter den Teig heben

Nun die Formen max. $\frac{3}{4}$ füllen, anschließend bei 175° C ca 15 Minuten auf mittlere Schiene goldbraun backen (Stäbchenprobe machen!). Danach noch 5 Minuten im ausgestellten Ofen ruhen lassen. Vor dem Herausnehmen Muffins vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schoko- Minz- Cupcakes mit After-Eight

Zutaten:

140g Zucker
50g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Zimmerwarm)
90g Mehl
30g Backkakao
1 Prise Salz
1 1/2 TL Backpulver
120ml Vollmilch
12-15 After-Eight Blättchen

Vorbereitung:

- *Backofen auf 175°C vorheizen*
- *Beliebige Form mit Papierförmchen auslegen bzw einfetten*
- *Mehl und Kakao sieben und alles zusammen mit Backpulver vermischen*
- *After-Eight Blättchen halbieren oder zerkleinern (nach Belieben)*

Zubereitung

1. Margarine cremig rühren, anschließend Ei und Salz hinzufügen und alles schaumig schlagen
2. Zucker hinzufügen und verrühren
3. Mehl-Kakao-Backpulvergemisch nach und nach mit der Milch beifügen und alles gut verrühren.
4. Förmchen bis max. $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen und in der Mitte einige After-Eight-Tafeln in der Mitte versenken
5. Bei 175°C ca. 12-15Min backen, Stäbchenprobe machen.

Orangenmuffins mit Schokosplits

Zutaten:

200g weiche Butter oder Margarine
200g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
375g Mehl
125g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
Schokotropfen
1 Päckchen abgeriebene Orangenschale
Evtl 1 Fläschchen Orangenaroma

1. In einer Schüssel Butter schaumig rühren, anschließend Zucker, Salz und Vanillezucker gut hinzufügen
2. Anschließend jedes Ei einzeln hinzufügen und dabei weiter rühren.
3. Das Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben, vermischen und im Wechsel mit dem Mineralwasser unterrühren.
4. Orangenaroma / - Schale unterrühren
5. Die Schokotropfen hinzugeben und mit dem Teig gut vermischen.
6. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

250g weiche Butter oder Margarine
200 g Weizenmehl
100g Speisestärke
3 gestr. TLBackpulver
200 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
50 ml (ca. 4 EL) Mineralwasser mit Kohlensäure

Je nach Geschmack etwas Aroma (Orange, Zitrone, Butter-Vanille, Rum etc.)

Für Schokomuffins: ca. 50g Backkakao

Zubereitung:

- Ofen auf 200 °C vorheizen
- einer Schüssel Butter schaumig rühren, anschließend Zucker, Salz und Vanillezucker gut hinzufügen
- Anschließend jedes Ei einzeln hinzufügen und dabei weiter rühren.
- Das Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben, vermischen und nach und nach im Wechsel mit Mineralwasser unterrühren.
- Nach Bedarf Aroma oder Kakao hinzufügen
- Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Allerhand	Minzblätter (je mehr, desto intensiver der Geschmack)
20 g	Zitronensäure
500g	Zucker
400ml	Wasser

1

Grobe Stängel und unschöne Blätter der Minze entfernen und anschließend die Minze waschen und trockenschleudern

2

Zitronensäure über die Minze geben und mit dem Wasser übergießen - gut vermischen - mit einem großem Teller oder ähnlichem beschweren, wichtig ist, dass alle Blätter schön unter Wasser bleiben. Den Topf zudecken und 24 Std. stehen lassen

3

Nach 24 Std. die Minzblätter entfernen und alles durch ein feines Sieb laufen lassen. Das Minzwasser nun in einem großen Topf umfüllen. Zucker hinzugeben und immer wieder umrühren bis der Sirup ganz klar ist. Nun in einer Flasche umfüllen.

Cakepops (geformt ohne Cakepopmaker)

- Einen beliebigen Rühr-oder Bisquitkuchen in einer Kastenform backen (-Schoko oder Zitrone oder was immer du magst)- den Kuchen mit den Händen oder der Küchenmaschine fein zerkrümeln und löffelweise Frischkäse, Mascarpone oder Schokocreame zugebenIm Anschluss daraus mit der Hand Kugeln formen. (Der Teig sollte so matschig sein, dass die Kugeln nicht an der Hand kleben und keine Risse bekommen) Dann die Kugeln auf ein Blech/ eine Platte o.Ä. platzieren und ab in den Kühlschrank zum kaltstellen In der Zwischenzeit Kuvertüre, Candymelts in einem hohen Behälter oder Mikrowelle schmelzenAlternativ: Zuckerguss aus Puderzucker mit etwas warmen Wasser oder in einer beliebige Sorte (anstelle von Wasser bspw. Saft einer Zitrone oder Orange und einige Tröpfchen Aroma oder Sirup (wie du magst) zubereiten. Wichtig: Der Zuckerguss sollte nicht flüssig sein, sondern eher klebrig, bis fest.
- Kugeln aus dem Kühlschrank holen, Stiel in weiche Schoki (oder Candymelts, Zuckerguss etc.) tauchen und in die Kugel stecken. Wieder ab in den Kühlschrank. (nicht sofort eintauchen, da die kugeln sonst vom Stiel rutschen, erst immer kühlen)
- Wenn der Stiel fest sitzt, also die Schoki drum herum hart geworden ist, die Kugel komplett in den Überzug deiner Wahl (Candymelts, Schokoglasur etc.) tauchen und abtropfen lassen (nicht sofort eintauchen, da dir die kugeln sonst vom Stiel rutschen, erst immer schön kühlen)

Käsekuchencakepops:

- 1 Käsekuchen backen
- Oberen- und unteren Rand des Käsekuchens entfernen
- Kleine Stücke vom Kuchen abreißen und zu Kugeln formen, anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Platte legen
- Kaltstellen (Schnellere Variante: für 30 Minuten ins Kühlfach legen)
- In der Zwischenzeit Kuvertüre, Candymelts in einem hohen Behälter oder Mikrowelle schmelzenKugeln aus dem Kühlschrank holen, Stiel in weiche Schoki (oder Candymelts) tauchen und in die Kugel stecken. Wieder ab in den Kühlschrank. (nicht sofort eintauchen, da die kugeln sonst vom Stiel rutschen, erst immer kühlen)
- Wenn der Stiel fest sitzt, also die Schoki drum herum hart geworden ist, die Kugel komplett in den Überzug deiner Wahl (Candymelts, Schokoglasur etc.) tauchen und abtropfen lassen (nicht sofort eintauchen, da dir die kugeln sonst vom Stiel rutschen, erst immer schön kühlen) oder nach Belieben verzieren mit Streuseln etc.
- Cakepops in einem Cakepopständer stellen und trocknen lassen

Anschließend im Kühlschrank aufbewahren

Grundrezept Frosting aus Frischkäse

- 100 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse Doppelrahmstufe (zB. Philadelphia)
- 100 g Butter
- Aroma oder Sirup nach Belieben
- Ggf Lebensmittelfarbe (flüssige Farbe eignet sich nicht so gut, daher lieber Pulver oder Paste benutzen)

Für das Frosting weiche Butter mit dem Handrührer kurz cremig schlagen, Puderzucker unterrühren.

Dann Frischkäse hinzufügen und zu einer Masse verrühren. Bei Bedarf kann Lebensmittelfarbe hinzugefügt werden.

Das Frosting reicht für etwa 12 Cupcakes.

Minzfrosting:

50g Butter
130g Puderzucker
100g Frischkäse (Vollfett)
ggf. etwas Lebensmittelfarbe
etwas Minzsirup

Zubereitung:

Butter, Puderzucker und etwas Minzsirup verrühren, nach und nach den Frischkäse und Lebensmittelfarbe nach Belieben hinzufügen, nur so lange weiterschlagen bis alles cremig verrührt ist.

Lemoncheese Frosting:

100g Butter
100g Puderzucker
200g Frischkäse (vollfett)
Zitronenaroma (Flasche)
Evtl. abgeriebene Schale einer Zitrone
Ggf. Lebensmittelfarbe

Zubereitung: siehe Grundrezept

Buttercreme Topping:

Zutaten für eine 26 cm Torte (für Cupcakes nur die Hälfte zubereiten):

2 Päckchen Puddingpulver zum Kochen in der Geschmacksrichtung deiner Wahl
(Vanille, Schoko, Erdbeer etc.)

250g Zimmerwarme Butter

50g Zucker

Aroma nach Belieben (Butter-Vanille, Mark einer Vanilleschote)

Zubereitung:

1. Pudding nach Packungsanleitung kochen und erkalten lassen
2. Pudding (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen
3. Butter mit Zucker und Aroma schaumig rühren (bis sie fast weiß ist=
4. Pudding nach und nach hinzufügen

Wichtig: Immer den Pudding nach und zur Buttermasse hinzufügen und nicht umgekehrt !

Schnellere Variante:

- Pudding Creme ohne Kochen nach Anleitung zubereiten (Bpsw. Paradies Creme von Dr. Oetker) für Torten jedoch ungeeignet, als Cupcake Creme verwendbar
- Zucker weglassen, 125g Butter pro Päckchen Puddingcreme
- Aroma kann hinzugefügt werden ist aber meist nicht nötig, je nach Belieben
- 125g Butter schaumig schlagen, ggf. Aroma hinzufügen
- Creme nach und nach hinzufügen und mit Butter verrühren