


# Blüten-Cup-Cakes

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Muffinform (12er):**

12 Papierbackförmchen

**Außerdem:**

2 Blütentüllen

**Teig:**

1 Backm. Dr. Oetker Meerjungfrau

100 g Schlagsahne

2 Eier (Größe M)

**Creme:**

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

etwa 6 EL kalte Milch

**1 Vorbereiten:**

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C****Heißluft: etwa 150°C****2 Teig:**

Mischung für den Boden in eine Rührschüssel geben. Schlagsahne und Eier zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit Hilfe von 2 EL in den Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 20 Min.**

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Creme:**

**125 g Mascarpone** und **3 EL Milch** in einen Rührbecher geben, Mischung für den **blauen Belag** (liegt der Backm. bei) zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe verrühren. Die türkisfarbene Creme entsprechend mit Mascarpone und Milch zubereiten. Cremes jeweils in einen Einwegspritzbeutel (liegt den Blüten-Tüllen bei) geben und jeweils 3 bis 4 Blüten auf einen Muffin spritzen. Dekor-Mix (liegt der Backm. bei) austreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

## Tipp aus der Versuchsküche

- Nur die Muffins ohne Creme lassen sich gut einfrieren.