



## Fruchtige Muffins mit Erdbeerhaube

### Description



150 g Erdbeeren + 8 extra, 3 Eier  
150 g Margarine, 150 g Zucker  
1 Prise Salz, 500 ml Schlagsahne  
2 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Backpulver

150 g Erdbeeren in kl. StÄ¼cke schneiden. Margarine, Zucker, Salz & 1 Pkg. V-Zucker mit dem Schneebesen des HandrÄ¼hrgerÄ¼tes cremig schlagen. Eier einzeln unterrÄ¼hren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 75 ml Sahne unterrÄ¼hren. Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Mulden einer Muffinform (12 Mulden) mit je einem PapierbackfÄ¼rmchen auslegen. Teig gleichmÄ¼Ùig in die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175Ä¼C, Umluft: 150Ä¼C) ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. Muffins auf einem Kuchengitter auskÄ¼hlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit groÙer LochtÄ¼lle (ca. 1.5 cm Durchmesser) geben. Auf jeden Muffin spiralfÄ¼rmig einen hohen Tuff spritzen. Muffins bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren 8 Erdbeeren waschen, putzen und 3 davon vierteln. Restliche Erdbeeren klein schneiden und mit 1 Pkg. Vanillin-Zucker pÄ¼rieren. Muffins jeweils mit einem Erdbeerviertel und ErdbeerpÄ¼ree verzieren

Pro StÄ¼ck: 340 Kalorien  
5 g E, 20 g F, 34 g KH

**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juni 10, 2017

**Author**

rezepteadmin

*default watermark*