

100674 Backformen Set

Rezept für 12 Mini-Muffins

Zutaten:

1 Eigelb (Größe M)
75 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
30 g weiche Butter
8 EL Eierlikör

Für das Topping:

200 g Puderzucker
1 Eiweiß (Größe M)
Glitterstreusel

Zubehör: Mini-Muffin Backblech, 12 kleine Papier-Backförmchen, Streichpalette oder Löffel

Zubereitungsschritte:

- 1) Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze oder 150 °C Umluft vorheizen. Die Mini-Muffinbackform mit den Papierförmchen auslegen.
- 2) Das Ei trennen und Eiweiß kalt stellen. Eigelb, Zucker, Butter schaumig schlagen. Nach und nach Salz, Vanillezucker und Eierlikör hinzugeben. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und unter den Teig heben.
- 3) Den Teig im vorbereiteten Muffinblech gleichmäßig verteilen. Anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.
- 4) Die fertig gebackenen Muffins auskühlen lassen und anschließend aus der Form holen
- 5) Für das Topping den Puderzucker sieben und das Eiweiß unterrühren, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Diesen mit einem Löffel oder einer Streichpalette zum Verzieren vorsichtig über die Muffins geben. Bei Bedarf mit glitzernen Streuseln dekorieren. Den Guss trocknen lassen und anschließend servieren.