



ERDBEER-MUFFIN MIT ESPUMA

Für 12 Muffins-Papierförmchen (Muffinsblech)

Zutaten:

240 gr Weissmehl
40 gr Maizena (Stärke)
1,5 TL Backpulver
1TL Vanillepaste
250 gr Zucker
2 Prisen Salz
125 gr Margarine flüssig, ausgekühlt
1 dl Milch
3 Eier
100 gr weisse Schokolade, gewürfelt
200 gr Erdbeeren, klein gewürfelt
Für das Espuma:
100 gr Erdbeersirup
1 TL Vanillepaste
100 gr Magerquark
250 gr Vollrahm
Ausserdem:
Kisag-Bläser



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Papierförmchen in die Vertiefungen des Bleches geben. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, kurz aber gut und zu einem Teig verrühren. Gleichmässig In die Förmchen füllen.

Backen: 180 Grad/ 25 min, nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben. Die Erdbeermuffins lassen sich sehr gut einfrieren.

Für das Espuma; Alle Zutaten in einen Kisag-Bläser füllen, zuschrauben und die Kapsel einführen. 8-10 mal kräftig schütteln. Beides schön anrichten und nach Belieben mit einzelnen Beeren dekorieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

