

Rosen-Muffins

Die Muffins sind ein Gedicht! Besonders appetitlich sehen sie in hübschen Papierförmchen aus (z. B. bei www.meincupcake.de). Zur Feier des Tages bekommen sie noch ein Satinschleifchen umgebunden – fast zu schade zum Vernaschen ...

Rezept für 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Backzeit: ca. 25 Min.

Zutaten:

Für die Cupcakes:

175 g Butter

150 g Zucker

4 Eier

1 unbehandelte Limette (Saft und Abrieb)

175 g Mehl

40 g geschälte gemahlene Mandeln

1 Msp gemahlene Vanille

Für die Creme:

120 g weiche Butter

60 g Zucker

1 TL Rosenblütenwasser

120 g Frischkäse

ca. 150 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Zuckerrosenblüten und -blätter

Den Ofen auf 160°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Mulden eines Cupcake- oder Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier mit dem Limettensaft und -abrieb verquirlen und zusammen mit dem Mehl, den Mandeln und der Vanille unter die Masse mengen. Gut verrühren und in die Förmchen füllen. Im Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen und vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Für die Creme die Butter mit dem Zucker und Rosenblütenwasser cremig schlagen und den Frischkäse unterziehen. Nun soviel Puderzucker unterrühren, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und damit die Cupcakes verzieren. Nach Belieben mit Zuckerrosen und -blättern (z. B. bei www.cake-company.de) verzieren.

