

Buttermilch-Muffins mit Erdbeercreme

Besonders fruchtig schmecken die Buttermilch-Muffins mit Erdbeercreme. Mit diesem Rezept gelingen die kleinen süßen Kuchen ganz problemlos.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
80 ml	Pflanzenöl
250 ml	Buttermilch
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb davon)
350 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Backform

Erdbeercreme

1 TL	Zitronensaft
100 g	Staubzucker

250 g [Mascarpone](#)

Erdbeercreme

200 g [Erdbeeren](#) (frisch oder TK)

1 Packung Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die **Buttermilch-Muffins mit Erdbeercreme** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Papierförmchen in das Muffinblech legen.
2. Die Eier, Pflanzenöl, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschalen Abrieb in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Natron vermischen, über die Flüssigkeit leeren und glatt rühren. Den Teig in die Muffinformen geben, auf den Backofenrost stellen und auf mittlerer Schiene zirka 25 Minuten backen.
3. Die fertig gebackenen Muffins vom Backofen nehmen und noch zirka 10 - 15 Minuten in der Form belassen. Erst danach heraus nehmen und auf einen Kuchenrost abkühlen lassen.
4. Die Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Erdbeerpüree mit Zitronensaft, Staubzucker und 1 Packung Sahnesteif verrühren. Die Mascarpone ebenfalls mit Sahnesteif vermengen und mit dem Mixer aufschlagen. Das Erdbeercreme unterrühren und in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen. Die Buttermilch-Muffins damit dekorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Optisch lassen sich die Buttermilch-Muffins noch mit Erdbeerstücke oder Zuckerperlen verfeinern.