

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

Egidio Galbani

OSTERHASSEN-ALARM



Zu den
4
Oster-Muffins!





HÄSCHEN-MUFFINS

Zutaten

für 16 Stück :

- 1 Packung (500 g) Galbani Mascarpone
- 180 g + 10 EL Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 50 g Weizenstärke
- 1/2 TL Vanille-Essenz
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 100 ml Milch
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 50 g Puderzucker
- 50 g weiße Kuvertüre
- Einige Tröpfchen rosa Lebensmittelfarbe
- 16 Marshmallows
- 16 Mini-Marshmallows
- 16 Mini-Smarties (rot und rosa)
- Schokotröpfchen
- Braune Zuckerschrift
- 16 Silikon-Muffin-Förmchen
- 16 Papier-Backförmchen

Zubereitung



Ca. 1 3/4 Stunden

- 1 180 g Zucker, Eier und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. 250 g Mascarpone unterrühren. Mehl, Stärke, Vanille-Essenz und Backpulver in einer Schüssel mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Milch und Öl in dünnem Strahl zugießen und unterrühren. Silikon-Förmchen je zu 2/3 mit der Mascarponecreme füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 2 Puderzucker sieben. 250 g Mascarpone mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Puderzucker dabei einrieseln lassen. Kuvertüre grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Ca. 1 EL Mascarponecreme in die flüssige Kuvertüre rühren. Dann die Kuvertüre-Mascarponecreme unter die übrige Mascarponecreme rühren. Ca. 30 Minuten kalt stellen. 10 EL Zucker mit Lebensmittelfarbe rosa anfärben. Große Marshmallows diagonal halbieren und mit den Schnittflächen in den rosa Zucker drücken. Etwas abklopfen und beiseite stellen. Mini-Marshmallows in der Mitte durchschneiden.
- 3 Muffins aus den Förmchen lösen. Mascarponecreme üppig auf die Muffins geben und locker verstreichen. Muffins jeweils mit 2 gezuckerten Marshmallowhälften als „Ohren“, je 2 Mini-Marshmallowhälften als „Mund“ und jeweils 1 Mini-Smartie als „Nase“ verzieren. Augen der Hasen mit Schokotröpfchen verzieren oder mit Zuckerschrift malen. Muffins in Papier-Backförmchen anrichten.

Pro Stück ca. 1340 kJ - 320 kcal. - E 5 g - F 18 g - KH 36 g





Fotovermerk: Galbani by Food & Foto Experts

OSTERNEST-CUPCAKES

Zutaten

für 8 Cupcakes :

Für die Muffins:

- 120g Mehl
- 100g Butter
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 5g Backpulver
- Natürliches Vanille Aroma
- Salz

Für das Mascarpone Topping:

- 250g Galbani Mascarpone
- 150g frische Sahne
- 50g Puderzucker

Zubereitung

🕒 Ca. 45 Minuten

- 1 Eier trennen. Butter, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Mehl Backpulver, eine Prise Salz und Vanillearoma unter Rühren nach und nach hinzugeben.
- 2 Eiweiß steif schlagen und langsam unterheben, dass ein glatter Teig entsteht.
- 3 Den Teig in 8 Muffinformen füllen und bei 170°C für 20 Minuten im Ofen backen. Danach vollständig abkühlen lassen.
- 4 Galbani Mascarpone und Sahne mit einem Elektro-Mixer cremig aufschlagen.
- 5 Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Muffins großzügig damit garnieren. Mit Schoko-Eiern und Schokostreuseln dekorieren und servieren.






KÜKEN-MUFFINS

Zutaten für 24 Stück :

- 1 Packung (250g) Galbani Mascarpone
- 75 g Butter
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 Päckchen Puddingpulver «Schokoladen-Geschmack»
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- gelbe und orange Lebensmittelpaste
- 50 g weißer Dekor-Fondant
- 48 kleine Zuckeraugen
- Puderzucker zum Bestäuben und für die Arbeitsfläche
- 24 Papier-Mini-Backförmchen
- Blütenausstecher (2 cm Ø) mit spitz zulaufenden Blütenblättern
- Sterndekortülle (0,5 cm Ø)

Zubereitung

 Ca. 1 1/2 Stunden

- 1 Butter, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 50 g Galbani Mascarpone und Ei unterrühren. Mehl, Backpulver, Puddingpulver und Kakaopulver in einer Schüssel mischen, unter die Mascarponepaste rühren. Mulden eines Mini-Muffinblechs (24 Mulden) mit Backförmchen auslegen. Mascarponepaste in die Mulden füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 2 200 g Mascarpone, Vanillin-Zucker und etwas gelbe Lebensmittelpaste mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Fondant mit etwas Puderzucker bestäuben, mit orange Lebensmittelpaste einfärben. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche 1–2 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher 48 kleine Blüten ausstechen. Aus den Blüten kleine Kükenfüße formen und ca. 5 Minuten trocken lassen. Aus dem übrigen ausgerollten Fondant 24 kleine Rauten schneiden, diese in der Mitte knicken und kleine Schnäbel daraus formen.
- 3 Muffins aus den Mulden lösen. Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dicht an dicht als Tuffs auf die Muffins spritzen. Muffins jeweils mit 2 Zuckeraugen, 1 Schnabel und 2 Zuckerfüßchen verzieren.

Pro Stück ca. 410 kJ - 100 kcal. - E 1 g - F 7 g - KH 9 g





SCHÄFCHEN-MUFFINS

Zutaten für 12 Stück :

Für den Teig:

- 100 g Galbani Mascarpone
- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 2 EL gehacktes Basilikum
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver
- 2 EL Kakaopulver

Für die Creme:

- 350 g Galbani Mascarpone
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb und Saft von 1 Zitrone

Für die Dekoration:

- 12 ovale Pralinen (z.B. Weinbrandbohnen)
- 24 kleine Zuckeraugen
- Außerdem: Muffinförmchen, Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

Zubereitung

 Ca. 50 Minuten

- 1 Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen, 100 g Galbani Mascarpone und Basilikum zugeben und verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Puddingpulver und Kakaopulver mischen, sieben und nach und nach unterrühren. Teig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen.
- 2 Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Creme 400 g Galbani Mascarpone mit Sahnesteif und Vanillezucker ca. 1 Minute schaumig schlagen. Zitronenabrieb und -saft unterrühren. 1 EL Creme beiseite stellen, übrige Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Muffins mit vielen kleinen Tupfen garnieren.
- 3 Für die Schäfchen-Optik je 1 Praline als Schäfchen-Kopf senkrecht an den Rand der Creme setzen. Mit beiseite gestellter Creme Zuckeraugen auf die Pralinen kleben. Schäfchen Muffins ca. 30 Minuten kalt stellen und servieren.

Pro Stück kJ/kcal: 2170/520 - EW: 5,9 g - F: 31,7 g - KH: 56,8 g - BE: 4,5





Teilt Ihr Rezept auf



Mehr Rezepte auf
www.galbani.de