

Spekulatiusmuffins mit Mascarpone-Topping

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

Für den Teig

- 125g Butter zimmerwarm
- 125g Zucker
- 125g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1/8 TL Natron
- 2 Eier
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 30ml Milch

Für das Topping

- 200g Sahne
- 250g Mascarpone
- 60g Puderzucker
- 1 TL Spekulatiusbrösel/ Stücke



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU4662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Muffinform mit kleinen Papierförmchen auslegen.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und gemeinsam mit dem Natron und dem Spekulatiusgewürz in eine Schüssel gut vermengen.
4. Alle Zutaten – bis auf die Milch zu einem glatten Teig verrühren.
5. Nun die Milch hinzugeben und nochmal gut durchrühren.
6. Den Teig auf ca.10-12 Papierförmchen aufteilen und ca.17-19 Minuten im Ofen backen.
7. Für das Topping alle Zutaten in eine Rührschüssel glattrühren und auf die ausgekühlten Muffins aufspritzen.
8. Anschließend mit Spekulatiusstücke oder Brösel bestreuen.
9. Zusätzlich kannst du aus Rosmarin kleine Christbäume zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

