

SÜSSE TRÄUME MIT EINER FRUCHTIGEN NOTE VON SALLY

JOHANNISBEERE BAISER CUPCAKES



Zeit für süße Träume mit kleinen Leckereien von Sallys Welt! Heute auf der Dessert-Karte: Leckere Johannisbeere Baiser Cupcakes, die Du ganz einfach nachbacken kannst. Sie versüßen Dir garantiert den Tag, und bringen gleichzeitig eine besonders frische und fruchtige Note ins Haus.

ZUTATEN

Für den Teig

- » 2 Eier
- » 150 g Buttermilch
- » 150 g Zucker
- » 1 TL Vanilleextrakt
- » 150 g Sonnenblumenöl
- » 200 g Mehl
- » 1,5 TL Backpulver
- » 100 g Haselnüsse (ganz)

Für den Belag

- » 200 g Johannisbeeren

Für das Baiser

- » 4 Eiweiß
- » 1 Prise Salz
- » 200 g Zucker

**ZUBEREITUNG:**

01. Setze 24 Papierförmchen in ein Mini-Cupcakes-Blech und heize den Ofen auf 200 °C Heißluft vor.

Teig:

02. Verrühre die flüssigen Zutaten miteinander. Rühre die trockenen Zutaten kurz mit einem Schneebesen oder Backlöffel ein, bis sich alles gut verbunden hat.
03. Fülle den Teig mit einem Eisportionierer gleichmäßig in die Förmchen und gib ca. 3-4 Johannisbeeren auf jeden Muffin.
04. Backe die Muffins im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten. Hole sie aus dem Ofen, nimm sie aus dem Blech und setze sie auf ein Abkühlgitter.

Baiser im Wasserbad:

05. Verrühre das Eiweiß mit dem Salz und Zucker in einer Metallschüssel und stelle diese über ein kochendes Wasserbad.
06. Rühre mit dem Handrührgerät oder mit dem elektrischen Schneebesen etwa 7 Minuten lang die Masse über dem Wasserbad. So verändert sich die Eiweißstruktur.
07. Nimm das Baiser vom Wasserbad herunter und rühre es mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine kalt, das dauert etwa 10-15 Minuten.
08. Fülle die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer Tülle Deiner Wahl.
09. Spritze das Baiser auf die abgekühlten Muffins und flambiere es nach Belieben mit einem Gasbrenner.

FERTIG!