



Einhorn-Cruffins mit zweifarbigen Baiser



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 90 Min. Geh- und 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3515 kJ, 840 kcal, 104 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 41 g Fett, 225 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Ein Cruffin ist eine unfassbar leckere Kombination aus Croissant und Muffin! Wir zeigen dir Schritt für Schritt, wie du bunte Einhorn-Cruffins zaubern kannst! Dafür wird ein einfacher Blätterteig selbstgemacht und anschließend zweifarbiger Baiser für das Einhorn-Topping zubereitet. Die leckeren Cruffins sind ein ganz besonders schönes Highlight auf deiner nächsten Geburtstagsparty! Probiere das Gebäck unbedingt mal aus. Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zunächst Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Dann erwärmst du die Milch mit 60 g Butter, bis sie lauwarm ist und bröselst die Hefe hinein. Nun die Mehlmischung mit der Milch zu einem weichen und glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 2:

Als nächstes den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 6 Portionen teilen und die Muffinform mit Butter einfetten. Nun rollst du das erste Teigstück oval und dünn aus. Dann bestreicht du den Teigfladen mit Butter. Jetzt kannst du den Teig von der schmalen Seite aufrollen, mit einem Messer längs halbieren, schneckenförmig aufrollen und dann in die Muffinform legen. Diesen Vorgang mit den restlichen Teigportionen wiederholen. Die Cruffins abdecken und nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:

In der Zwischenzeit für das Baiser die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz mit einem Rührgerät aufschlagen. Dann langsam den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und alles so lang weiter aufschlagen, bis sich Spitzen bilden. Jetzt kannst du den Eischnee in zwei Schüsseln aufteilen und die Lebensfarbe einrühren. Nun beide Eischneefarben in zwei separate Spritzbeutel füllen und bei beiden Spritzbeuteln die Spitzen abschneiden. Nun den Eischnee bis nach vorne drücken. Jetzt die beiden gefüllten Spritzbeutel in den größeren Spritzbeutel mit der Tülle stecken und ganz nach vorne schieben. Kurz beiseite stellen.

Step 4:

Im nächsten Schritt kannst du die Cruffins für ca. 30 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Cruffins kurz aus dem Ofen holen und das Baiser in Form eines Horns auf jeden Cruffin dressieren. Dann für ca. 10 Minuten zu Ende backen. Zum Schluss abkühlen lassen und frisch genießen.

Zutaten

Für den Teig

500 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Salz
3 EL	Zucker
1/2 Würfel	frische Hefe
300 ml	Milch
250 g	weiche Butter

Für das Baiser

4	Eier
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Lebensmittelfarben

Sonstiges

1	Muffinblech
1	großer Spritzbeutel mit Tülle
2	kleine Spritzbeutel