

Spaghetti-Eis-Cupcakes

Zutaten für die Muffins (für 12 Stück):

- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 150 g Sonnenblumenöl
- 150 g Buttermilch
- 2 Eier
- 1 TL Vanille-Extrakt

Den Ofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen, die flüssigen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig mit einem großen Portionierer oder Löffel in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe zeigt, ob die Muffins fertig sind. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für die Sahne-Frischkäse-Creme:

- 250 g Frischkäse
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 200 g Sahne
- 4 TL Sahnesteif

Frischkäse mit dem gesiebten Puderzucker und Vanille-Extrakt in einer Schüssel cremig rühren. Sahne und Sahnestandmittel dazugeben und steif schlagen.

Zutaten für die Erdbeersoße:

- 300 g (frische oder TK-) Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 TL Zitronensaft

Erdbeeren putzen und das Grün entfernen. Mit Zucker, Vanille-Extrakt und Zitronensaft in einen hohen Topf geben und pürieren. Die Masse aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Soße dickflüssig ist. Abkühlen lassen und in einen Messbecher oder Ausgießer umfüllen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 24.11.2024

Koch/Köchin: Sally Özcan

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen