

Rezept

"Es grünt so grün ..." -Törtchen

Ein Rezept von "Es grünt so grün ..." -Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE GARNITUR:

150 g rosa Fondant	150 g roter Fondant
150 g grüner Fondant	150 g gelber Fondant
125 g Schokoladenstreusel	

FÜR DEN TEIG:

100 g weiche Butter	150 g Zucker
2 Eier (M)	1/8 l Milch
150 g Mehl	50 g Kakaopulver
2 TL Backpulver	1 Prise Salz

FÜR DAS KAREMELL-FROSTING:

60 g Butter	50 g Sahne
100 g brauner Zucker	1 Prise grobes Meersalz
125-150 g Puderzucker	

AUSSERDEM:

12 Zahnstocher	Blütenausstecher (4 cm Ø)
12er-Muffinblech	Butter für das Blech
Spritzbeutel mit Sterntülle (10 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Muffins | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Fondants weich kneten, 2 mm dick ausrollen. Aus dem rosa, dem roten und dem gelben Fondant 12 Tropfen (1 cm Ø) formen und auf Zahnstocher stecken, 1 Std. trocknen lassen. Dann aus diesen ausgerollten Fondant-Farben Blüten ausstechen und alles zu Rosen formen. Aus dem grünen Fondant Blätter formen und an den Stielen (Zahnstocher) befestigen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten. Butter und Zucker in 5 Min. cremig rühren. Eier mit der Milch verquirlen und nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz dazugeben und ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Blechmulden füllen und im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus dem Blech lösen. Auskühlen lassen.

3. Für das Frosting die Butter bei geringer Hitze schmelzen. Die Sahne und den braunen Zucker dazugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alles 5 Min. offen köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Meersalz und so viel Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren, bis ein cremiges Frosting entsteht. Kurz kühlen.
-
4. Das Frosting in den Spritzbeutel füllen und möglichst flach auf die Muffins spritzen, dann großzügig mit den Schokoladenstreuseln bestreuen. Die Blumen in die Muffins stecken.