

Mini-Plunder-Variation

Variante 1/2 mit dem Schoko-Teilchen als Osterschaf



Serviervorschlag



6830 Mini-Plunder-Variation

Zutaten (rosa) Glasur

(Vorratsproduktion):

Lebensmittelfarbe nach Wahl	180 g Zucker
12 g gemahlene Gelatine	105 g Wasser
60-80 g Wasser	120 g gesüßte Kondensmilch
180 g Glucose	180 g Kuvertüre

Zutaten Schokoladen-Plunder

Das Schokoladen
Mini-Plunder-Teilchen
Glasur
Mini-Marshmallows
Marzipanmasse

Zubereitung

mit Schokoladen-Mini-Plunder-Teilchen:

Für die Glasur die Kuvertüre fein hacken oder Drops kaufen. Die gemahlene Gelatine in 60g Wasser rühren und mind. 15 Min. quellen lassen.

Die Glucose, Zucker und Wasser aufkochen und ca. 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen, die Kuvertüre und Kondensmilch einrühren, bis die Kuvertüre vollständig geschmolzen und die Masse auf ca. 35 Grad runtergekühlt ist. Als letztes die Gelatine und die Lebensmittelfarbe einrühren.

Bei einlagern empfiehlt sich z.B. ein Gefrierbeutel (zum Einfrieren) oder eine dichtschießenden Dose.

Nun das **Schokoladen-Mini-Plunder-Teilchen** durch die Glasur ziehen, die im Fonduetopf erwärmt wurde. Die Mini-Mashmallows darauf kleben und drapieren. Aus der Marzipanmasse einen Schafskopf formen und auch auf die Glasur kleben und mit Lebensmittelfarbe verzieren.

Viel Spaß beim Oster-Basteln und guten Appetit!

Mini-Plunder-Variation

Variante 2/2 mit dem Quark-Teilchen als Osternest

Baisertuffs (als Eier):

1 frischen Eiweiß (Gr. M)
70 g Zucker
1/2 TL Zitronensaft
Lebensmittelfarbe nach
Wahl

Zutaten Buttercreme

1 Päckchen	(30 g Zucker)
Puddingpulver	250 Gramm
(ca.40g)	Butter weich und
350 ml Milch	zimmerwarm
50 ml	50 Gramm
Waldmeistersirup	Puderzucker

Zutaten Osternest:

Buttercreme (als Nestaufbau)
Pistaziencreme (als Gras im Nest)
Minze
Baiser-Eier als Einlage oder
Schokoladeneier/Drops

Zubereitung

mit Mini-Plunder-Teilchen mit Quarkfüllung:

Für die Eier (Baisertuffs) Eiweiß, Zucker und Zitronensaft vermengen und jeweils mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe färben.

Die Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 15 mm Ø) füllen und für die Cupcake-Dekoration 12 kleine Tuffs mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Im 100 °C (Umluft 75 °C/Gas s. Hersteller) heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 1 Stunde trocknen lassen und im ausgeschalteten Backofen ca. 30 Minuten nachtrocknen lassen.

Für die Buttercreme ca. 100 ml von der Milch mit Puddingpulver und Waldmeistersirup (Zucker) verrühren. Die restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Puddingmix mit einem Schneebesen einrühren, kurz aufkochen und dann unter Rühren zu einem dicken Pudding köcheln. Pudding in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen dabei mit Klarsichtfolie abdecken. Die weiche zimmerwarme Butter in eine Rührschüssel geben. Mit der Küchenmaschine bzw. dem Handmixer Butter und gesiebten Puderzucker einige Minuten sehr hell schaumig schlagen. Den Pudding dann Esslöffel für Esslöffel unter weiterem Rühren dazugeben, bis eine homogene Creme entsteht.

Serviervorschlag



Nun die Buttercreme auf das **Mini-Plunder-Teilchen mit Quarkfüllung** als Nest mittels Spritzbeutel drapieren. Die Pistaziencreme mit Fülltülle auch auf das Nest geben und dann die Eier (Baisertuffs) dazulegen.

Viel Spaß beim Oster-Basteln und guten Appetit!