Hochzeits-Muffins

Die etwas andere Art von Hochzeitstorte: Kuchenpyramide aus 48 Muffins mit Rosendeko. Eignet sich besonders für einen Sektempfang oder für das Nachtischbuffet zum Abendessen.

Zutaten:

Für den Teig:
450g Butter
450g feinen Zucker
10 Tropfen Vanillearoma
8 Eier
450g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150ml Milch

Für die Deko:
550g Puderzucker
3 bis 4 Eßlöffel heißes Wasser
48 Zuckerrosen oder kleine Marzipanrosen

Kuchenpyramide:
Je eine Glasscheibe oder ein Spiegel mit verschliffenen Kanten in den Größen:
50x50cm
40x40cm
30x30cm
20x20cm
13 weiße Tortenstützen aus Plastik
kleines Blumengesteck in einer flachen Schale für die oberste Lage der Pyramide.

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen. Die Eier verquirlen und nach und nach zur Buttermischung zugeben und gut verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch nach und nach unter den Teig ziehen.

4 Muffinbleche mit jeweils 12 Papierförmchen vorbereiten und den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Teig in die Papierförmchen einfüllen und die Muffins für 15 bis 20 Minuten Goldgelb backen. Die Muffins müssen sich beim herausnehmen fest anfühlen. Fertige Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen.

Puderzucker in eine Schüssel sieben und unter ständigem Rühren heißes Wasser zugießen bis sich eine dickflüssige, eher streichfähige Masse bildet. Muffins mit dem Zuckerguß bestreichen und jeweils eine Zuckerrose auf den Muffin kleben.

Wenn die Hochzeit nicht am selben Tag stattfindet können die Muffins luftdicht verpackt für einen Tag aufbewahrt werden. Dann sollten die Muffins zwar mit Zuckerguß überzogen werden, die Rosen werden aber erst beim Auslegen aufgesetzt.

Für die Kuchenpyraminde auf der großen Glasplatte 5 Tortenstützen aufstellen und einen Teil der Muffins auf der Platte verteilen. Nächste Platte auflegen und mit 4 Tortenstützen für die nächste Platte und weiteren Muffins dekorieren. Nach insgesamt 3 Etagen kommt auf die kleinste Platte nur noch das Blumengesteck.