

# Deine Einkaufs- und Vorbereitungsliste für den Live-Backworkshop am 4.5.19, 11 Uhr

**MUTTERTAG-SPECIAL MIT „REWE frei von“**  
**Brownie-Muffins mit Frischkäse-Erdbeer-Frosting**  
glutenfrei | laktosefrei | eifrei | sojafrei



## Diese Küchenutensilien benötigst Du:

- Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesens
- Pürierstab
- 2 Rührschüsseln (oder nur eine, dann musst Du sie zwischendurch spülen)
- 1 kleinere Schüssel
- 12er Muffinblech
- Küchenwaage
- 2 Silikonshaber oder Teigkarte
- 2 Esslöffel
- 1 Teelöffel
- großes Messer
- kleineres Messer
- Schneidebrett
- Kuchengitter
- großer Teller, Brett oder weiteres Kuchengitter
- etwas Platz im Froster oder Kühlschrank
- kleiner Topf mit Wasser
- hitzebeständiges Schälchen für Wasserbad
- 1 höheres Glas und eventuell einen Clip um den Spritzbeutel zu verschließen
- Zahnstocher für die Stäbchenprobe

**Stelle bitte alle Küchenutensilien vor unserem Live-Backworkshop bereit.**

## Diese Zutaten benötigst Du:

2 EL	Apfelessig
250 ml	„REWE frei von“ Vollmilch
275 g	„REWE frei von“ Vollmilchschokolade
175 g	„REWE frei von“ Mehlmischung
40 g	Kakao ungesüßt
1 Prise	Salz
6 g	Backpulver (1 geh. TL)
220 g	Margarine (Zimmertemperatur)
230 g	Puderzucker
1 Packung	Vanille-Zucker
500 g	frische Erdbeeren (gewaschen und getrocknet)
2 EL	Zitronensaft
250 g	„REWE frei von“ Frischkäse
12	Papier-Muffinförmchen
	Spritzbeutel
	Sterntülle mit großer Öffnung
	Backpapier (1 Stück oder Dauerbackfolie)
	Zuckerdekoration: Dekorperlen, Streudekor (optional)

## So bereitest Du die Zutaten vor:

- Wiege 100 g und 120 g Margarine ab und lasse beide Mengen bei Raumtemperatur stehen. Du brauchst die Margarine einmal für den Teig und später für das Frosting.
- Vom Puderzucker benötigst Du einmal 110 g und einmal 120 g.
- Messe alle weiteren Zutaten in der Liste oben ab und stelle sie bereit.
- Den Frischkäse stellst Du bis zur Verwendung abgewogen in den Kühlschrank.
- Suche die schönsten kleinen Erdbeeren aus, 6 - 12 Stück. Sind Deine Erdbeeren sehr groß, suche 4 - 6 Große aus und lege sie beiseite.
- Weiterhin benötigst Du 160 g geputzte Erdbeeren ohne Strunk.
- Bist Du kein großer Dekorationsfan, lass die Zuckerdekoration einfach weg.

Das war's auch schon mit den Vorbereitungen. Alle weiteren Schritte machen wir dann gemeinsam im Live-Backworkshop.

Ich freue mich sehr auf Dich.

Viele Grüße aus Berlin,

Deine

Steffi