

MUTTERTAGS-CUPCAKES

Zubereitungszeit: 40 min - Backzeit: 20 min - Menge: 12 Cupcakes

-ZUTATEN-

Cupcakes:	Creme:
120 g Butter (Raumtemperatur)	200 g weiße Schokolade (oder Kuvertüre)
120 g Zucker	100 g Sahne
1 Prise Salz	1 TL Vanilleextrakt
2 Eier	100 g Butter (Raumtemperatur)
1 TL Vanilleextrakt	LebensmittelfarbPASTE nach Wunsch
120 g Mehl	
1 TL Backpulver	
100 g Himbeeren	

-ZUBEREITUNG-

Teig:

1. Heize den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Rühre die Butter mit dem Zucker cremig, bis sich der Zucker mit der Butter gut verbunden hat (ca. 5 Minuten).
3. Füg dann das Vanilleextrakt hinzu, ebenso das Salz.
4. Rühre nun nach und nach die Eier unter die Masse, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
5. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre beides kurz unter den Teig.
6. Zum Schluss hebst du entweder vorsichtig die Himbeeren unter oder rührst sie, wie ich, kräftig unter, damit der Teig einen leichten Rosaton annimmt.

7. Dann geht es ans Portionieren. Damit das besser gelingt, arbeite ich am liebsten mit einem Spritzbeutel. Aber du kannst auch einen Eisportionierer oder einfach einen bzw. zwei Löffel nehmen und den Teig in die Muffinförmchen füllen.

8. Nun schiebst du die Cupcakes in den vorgeheizten Backofen für circa 20 Minuten, bis diese durchgebacken sind.

Tipp: Das kannst du am besten mit der Stäbchenmethode testen. Einfach ein Holzstäbchen in den Cupcakes stecken, und wenn beim Rausziehen kein Teig mehr dran klebt, ist es gut durchgebacken.

9. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, lass sie auskühlen. Du kannst in der Zwischenzeit schon die Creme zubereiten.

Creme:

10. Für die Creme kochst du die Sahne mit dem Vanilleextrakt einmal auf.

11. Währenddessen hackst du die weiße Schokolade in kleine Stückchen und gibst sie in eine Schüssel.

12. Gieß die heiße Sahne dann über die kleingehackte Schokolade und verrühre alles mit einem Teigschaber bis sich die Schokoladenstücke aufgelöst haben. Deck die Schokosahnemischung direkt auf der Oberfläche mit einer Frischhaltefolie ab und stelle sie für 30 min in den Kühlschrank.

13. Schlage nun ca. 5 min die Butter weißcremig und füge anschließend die Schokosahne-mischung hinzu. Schlage alles für ca. 5 min cremig locker auf.

Tipp: Wenn sich die Creme nicht aufschlagen lässt, liegt es wahrscheinlich daran, dass die Schokosahne noch zu warm ist. Stell die gesamte Creme einfach nochmal kurz in den Kühlschrank.

14. Füge nun noch die gewünschte LebensmittelfarbPASTE hinzu (KEINE flüssige Farbe verwenden, sonst wird die Konsistenz zu flüssig).

15. Mit einer Sterntülle oder Rosentülle kannst du nun verschiedene Blumen z.B. Hyazinthen oder Rosen auf die Cupcakes dressieren.

VIELN SPAß BEIM NACHBACKEN!



REBECCAS  PATISSERIE

- BACKEN UND KOCHEN FÜR KLEIN UND GROß -

DEINE REBECCA