

# OSTEREIER-MANGO-CUPCAKES

Zubereitungszeit: 20-30 min - Backzeit: 15- 20 min - Menge: 12 Cupcakes

## -ZUTATEN-

<b>Teig:</b> 120 g Butter (Raumtemperatur) 120 g Rohrzucker 100 g Ei (2 Stück) 120 g Mehl Type 405 40 g gemahlene Mandeln 60 g Mango püriert 1 TL Backpulver Abrieb 1/2 Orange (Bio) 1 TL Vanilleextrakt 1 Prise Salz	<b>Creme:</b> 70 g Sahne (mind. 32 %) 40 g Mango püriert 150 g weiße Schokolade 100 g Butter (Raumtemperatur)  <b>Deko:</b> 50 g Kokosflocken Lebensmittelfarbpaste (azofrei) gelb & grün bunter Fondant oder Schokoladenostereier
---	---

## -ZUBEREITUNG-

### Teig:

1. Heize den Ofen auf 175 °C Umluft vor.
2. Rühre die Butter mit dem Rohrzucker cremig, bis sich der Rohrzucker mit der Butter gut verbunden hat.
3. Füge dann den Abrieb der Bio-Orange und 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, sieb es und rühre beides kurz unter den Teig.
6. Rühr nun noch kurz die pürierte Mango und die gemahlene Mandeln unter.

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. Fülle nun also den Teig in deine Muffinförmchen.

8. Nun schiebst du die Cupcakes in den vorgeheizten Backofen für circa 15- 20 Minuten, bis diese durchgebacken sind.

Tipp: Das kannst du am besten mit der Stäbchenmethode testen. Einfach ein Holzstäbchen in den Cupcake stecken, und wenn beim Rausziehen kein Teig mehr dran klebt, ist er 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 der pürierten Mango einmal auf.

11. Währenddessen hackst du die weiße Schokolade in kleine Stückchen.

12. Gieß die Mango-Sahne dann über die kleingehackte Schokolade und verrühre alles mit einem Teigschaber. Deck die Schokosahnemischung mit einer Frischhaltefolie ab (direkt auf der Oberfläche, damit keine Haut entsteht) und stelle sie für 30 min in den Kühlschrank.

12. 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 Schokomangosahne noch zu warm ist. Stell sie einfach nochmal kurz in den Kühlschrank.

13. Dressier die Creme nun mit einem Spritzbeutel auf deine Cupcakes.

14. In einer Schüssel mischst du die Kokosflocken mit der grünen und gelben Pastenfarbe zu einem schönen Grasgrün. Dann wälzt du die Cupcakes darin, bis die ganze Cremehaube mit grünen Kokosflocken bedeckt ist.

15. Anschließend kannst du die Cupcakes nach Belieben dekorieren. Wie schon erwähnt, mit z.B. Schokoladeneiern oder kleinen verschiedenfarbige Ostereier aus Fondant.

VIELN SPAß BEIM NACHBACKEN!