



ZUBEREITUNG:

Cupcakes gibt es in jeder Variante. Hier eine meiner Lieblingsvarianten:

Schoko Cupcake mit Erdbeer- Topping!

(Wenn Ihr keine frischen Erdbeeren, sondern TK genommen habt, bitte erst auftauen lassen!)

Teig:

Für den Teig die 2 Eier trennen. Eiweiß mit 100 g. Zucker, Vanillezucker und etwas Salz aus der Mühle in einer Schüssel steif schlagen. Das Eigelb nach und nach dazugeben und mit aufschlagen. 80 g. Weizenmehl, 60 g. Speisestärke, 2 EL Kakao und das Backpulver vermengen und auf die Eiermasse sieben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Die Form mit etwas Butter bestreichen. Den Teig in die Form füllen (Füllhöhe soll etwa zwei Drittel sein) und im Backofen bei 180° Ober- Unterhitze etwa 20 Minuten backen. (Umluft 160°)

Die Zahnstocher probe machen und wenn der Teig durch ist die Cupcakes herausnehmen und auf einem Untersetzer auskühlen lassen.

Topping:

Für das Erdbeertopping 250 g. Erdbeeren mit dem Zucker gut pürieren. Ein paar Erdbeeren kann man für die Dekoration zur Seite legen.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und mit dem Erdbeermus gut vermischen. Mascarpone in einer Schüssel mit dem Vanillemark glattrühren und die Erdbeermasse nach und nach vorsichtig unterheben.

Sobald die Cupcakes abgekühlt sind, kann die Creme mithilfe eines Spritzbeutels auf dem Teig verteilt werden. Nun die restlichen Erdbeeren oder auch andere Früchte oben drauf und auf einem Teller verteilen und fertig ist die Leckerei.

ZUTATEN:

(Menge für 12 Stück)

Für den Teig:

- 2 Eier
- 100 g. Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- etwas Salz aus der Mühle
- 80 g. Weizenmehl (Type 405)
- 60 g. Speisestärke
- 2 EL Kakaopulver
- 1 gestrichener TL Backpulver
- etwas Butter

Für das Topping:

- 250 g. frische Erdbeeren (TK)
- 60 g. Zucker
- 200 g. Sahne
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 250 g. Mascarpone
- 1 Vanillestange (Mark)

SERVIERTIPP:

Man kann dieses Rezept auch mit Himbeeren, Blaubeeren und jeglichen anderen Früchten machen auf die man Lust hat!