

Cupcakes

CHRISTINA RICHON



Total basic: Der Rührteig

Die Basis von Cupcakes ist ein buttrig-cremiger Rührteig – hier ein einfaches Grundrezept, das Sie beliebig und nach Geschmack variieren können.



- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- Mark von ½ Vanilleschote
- 2 Eier | 200 g Mehl
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 150 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 12er-Muffinblech | Butter und Mehl für die Form

Für 12 Stück

🕒 15 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen

Pro Stück ca. 235 kcal, 4 g EW, 13 g F, 26 g KH

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter, Zucker und Vanillemark mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl und Backpulver darübersieben. Mit Milch und Salz zügig unter die Eiermasse rühren (Bild 1).

2 Die Mulden mit Butter einfetten und dünn mit Mehl bestäuben (Bild 2). Den Teig einfüllen. Im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen (Bild 3). Nach Belieben mit einem Topping (Seite 7) verzieren.

VARIANTEN

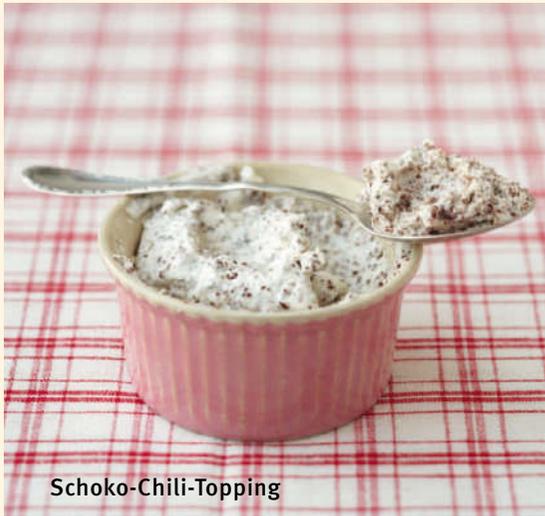
Zum Unterheben: 80 g geschmolzene Zartbitterschokolade, je 80 g Rosinen, Korinthen, getrocknete Cranberrys, Aprikosen-, Mangowürfel, Zitronat, Orangeat oder 200 g frische oder TK-Früchte unter den Teig heben.

Zum Aromatisieren: Nach Belieben je 2–3 EL Rum, Mandellikör, Whisky, Calvados, Kirschklikör, Orangen- oder Zitronensaft unter den Teig rühren.

Zum Bestreuen: 3 EL Mandelblättchen, gehackte Nüsse nach Wahl, Sonnenblumen-, Kürbis-, Pinien- oder Pistazienkerne vor dem Backen auf den Teig streuen.

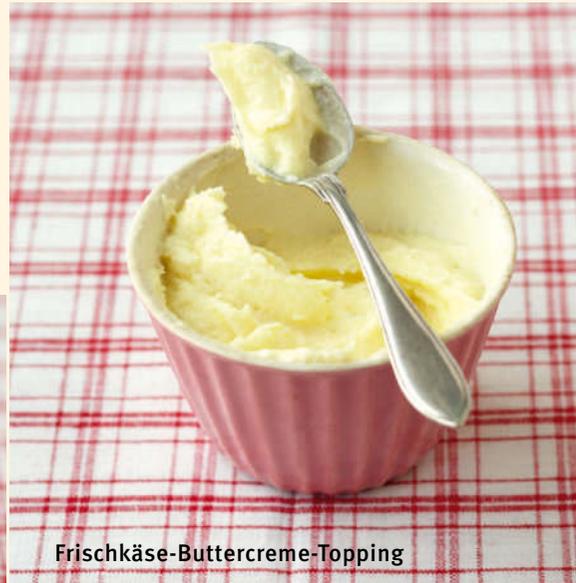
Tolle Toppings!

Frischkäse-Buttercreme-Topping 150 g weiche Butter mit 4 EL Puderzucker, 150 g Doppelrahmfrischkäse und 2 EL frisch gepresstem Orangensaft in einer Schüssel mit den Schneebesens des Handrührgeräts cremig rühren. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Oder die Creme mit einem Esslöffel auf den Cakes verteilen.



Schoko-Chili-Topping

Schoko-Chili-Topping 100 g Zartbitterschokolade mit Chili auf einer Reibe fein reiben. 250 g kalte Sahne steif schlagen. Die geriebene Schokolade mit einem Schneebesens vorsichtig unter die Sahne ziehen. Die Schokosahne in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen.



Frischkäse-Buttercreme-Topping



Limetten-Mascarpone-Topping

Limetten-Mascarpone-Topping

250 g Mascarpone mit 50 g Puderzucker cremig rühren, 1 Bio-Limette heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben und 3 TL Saft auspressen. Saft und Schale unter die Creme rühren. In einen Spritzbeutel füllen und in Rosetten aufspritzen.



gelingt kinderleicht

Müsli-Cupcakes

200 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Rote Johannisbeeren; frisch oder tiefgekühlt)
 100 g Butter | 100 g Haferflocken (blütenzart)
 100 g Mehl | 2 gehäufte TL Backpulver
 150 g Zucker | 1 Prise Salz
 ½ TL Zimtpulver | 2 Eier
 200 ml Milch | 70 g Rosinen
 40 g Mandelstifte | 60 g Knuspermüsli
 350 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)
 2 EL Knuspermüsli zum Bestreuen
 12er-Muffinblech | 12 Papierförmchen

Für 12 Stück

🕒 20 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen
 Pro Stück ca. 300 kcal, 5 g EW, 15 g F, 35 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Frische Himbeeren verlesen, die Johannisbeeren waschen. Dabei 12 kleine Rispen oder 12 Himbeeren beiseitelegen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Zimtpulver, Eiern und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
- 2 Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Rosinen, frische oder unaufgetaute Beeren daraufgeben. Mit Mandeln und Müsli bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
- 3 Für das Topping den Joghurt verrühren und auf die Cupcakes geben. Die Cakes mit den übrigen Beeren garnieren und mit Knuspermüsli bestreuen.

besonders lecker zum Espresso!

Mandel-Kirsch-Cupcakes

100 g Butter | 200 g Mehl
 2 gehäufte TL Backpulver
 150 g Zucker | 1 Prise Salz
 3 Tropfen Bittermandelöl
 2–3 EL Mandellikör (nach Belieben)
 100 g getrocknete Kirschen
 2 Eier | 200 ml Milch
 100 Mandelblättchen
 Frischkäse-Buttercreme-Topping (Seite 7)
 2 EL Kirschsafft
 12 getrocknete Kirschen
 12er-Muffinblech | 12 Papierförmchen

Für 12 Stück

🕒 20 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen
 Pro Stück ca. 430 kcal, 6 g EW, 27 g F, 39 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Bittermandelöl, nach Belieben mit Likör, Kirschen, Eiern und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
- 2 Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen, mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
- 3 Das Frischkäse-Buttercreme-Topping mit Kirschsafft anstelle von Orangensaft zubereiten. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cakes spritzen. Mit den getrockneten Kirschen garnieren.



zum Kaffee

Amarena-Cupcakes

110 g weiche Butter
 120 g Zucker
 3 Tropfen Bittermandelöl
 2 Eier | 125 g Mehl
 80 g gemahlene Mandeln
 1 gehäufter TL Backpulver
 ¼ TL Natron | 1 Prise Salz
 80 g Buttermilch
 140 g Amarenakirschen (aus dem Glas)
 40 g Mandelblättchen
 250 g kalte Sahne
 12er-Muffinblech | 12 Papierförmchen

Für 12 Stück

⌚ 25 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen
 Pro Stück ca. 300 kcal, 5 g EW, 21 g F, 24 g KH

- 1 Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter mit Zucker und Bittermandelöl cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, gemahlene Mandeln, Backpulver, Natron und Salz untermischen. Die Mehlmischung mit Buttermilch unter die Eiermasse rühren.
- 2 Papierförmchen in die Mulden setzen. Teig einfüllen. 12 Amarenakirschen und 4 EL -sirup beiseitelegen, übrige Kirschen auf dem Teig verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
- 3 Für das Topping die Sahne mit Amarenasirup steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cakes spritzen. Jeweils mit 1 Amarenakirsche verzieren.

unwiderstehlich

Zwetschgen-Cupcakes

500 g Zwetschgen
 130 g weiche Butter | 210 g Zucker
 2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
 250 g Mohnsamen | 5 Eier
 1 Prise Salz | 30 g Mehl
 30 g Semmelbrösel
 200 g Magerquark
 150 g Sahne | ¼ TL Zimtpulver
 12er-Muffinblech | 12 Papierförmchen

Für 12 Stück

⌚ 25 Min. Zubereitung | 30 Min. Backen
 Pro Stück ca. 340 kcal, 8 g EW, 19 g F, 34 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 12 oder mehr Spalten beiseitelegen. Butter mit 170 g Zucker, 1 TL Orangenschale und Mohn 5 Min. cremig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe und Salz unter die Mohnmasse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und auf die Mohnmasse geben. Mehl und Semmelbrösel darüberstreuen. Alles unter die Mohnmasse mischen.
- 2 Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Die Zwetschgenspalten darauflegen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
- 3 Für das Topping den Quark mit 40 g Zucker und übriger Orangenschale verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Sahnequark auf die Cakes geben, mit übrigen Zwetschgenspalten garnieren und mit Zimtpulver bestreuen.



für Frischverliebte

Rosen-Litschi-Cupcakes

Diese rosenparfümierten Cupcakes machen sich sehr gut auf einer Hochzeits-Kaffeetafel – am besten schön arrangiert auf einer Etagere.

Für den Teig:

- 100 g weiche Butter
- 3 Eier | 75 g Zucker
- 80 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 80 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Dose Litschis (ca. 250 g Abtropfgewicht)

Für das Topping:

- 125 g TK-Himbeeren
- 4 EL Puderzucker
- 250 g Mascarpone
- 4–5 TL Rosenblütenwasser (aus der Apotheke)
- 12 ungespritzte Rosenblütenblätter
- 12er-Muffinblech | 12 Papierförmchen

Für 12 Stück

 25 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen
Pro Stück ca. 300 kcal, 5 g EW, 22 g F, 21 g KH

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit Zucker mit den Schneebeesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig schlagen. Die Mandeln mit Mehl, Backpulver und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Mischung und die Butter unter die Eiermasse rühren. Die Litschis in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Litschis vierteln.

2 Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen und mit Litschivierteln belegen. Im Ofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Die Form heraus-

nehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen. Die Cakes zweimal mit etwas Litschisaft bestreichen.

3 Für das Topping die Himbeeren mit Puderzucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und offen 3 Min. köcheln lassen. Die Beeren durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Mascarpone und Rosenblütenwasser dazugeben und alles mit dem Pürierstab durchmischen. Die Creme 30 Min. kalt stellen, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cakes spritzen. Die Cakes jeweils mit 1 Rosenblütenblatt verzieren.

VARIANTE – PASSIONSFRUCHT-CUPCAKES

Für 12 Stück: 100 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. 3 Eier mit 75 g Zucker 5 Min. schaumig schlagen. 40 g Kokosraspel, 80 g Mehl, 1 gehäufter TL Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Die Mischung und die Butter unter die Eiermasse rühren. Je 1 Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen. 5 Passionsfrüchte halbieren, das Mark mit einem Teelöffel herauslösen. Mit 4 EL Zucker aufkochen und offen 5 Min. köcheln lassen. Das Fruchtmark durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. 250 g Mascarpone unter das Fruchtmark rühren und die Creme auf die Cakes streichen. Eventuell mit Passionsfruchtkernen verzieren.



Die Trendtörtchen aus den USA Was wir früher noch als Muffins kannten, hat sich jetzt zu kleinen Tortenkunststücken gemauert: Feine Törtchen, üppig mit Sahne, Buttercreme oder anderen Toppings versehen und liebevoll verziert, stehen jetzt als Cupcakes anderem Gebäck die Show. **Rund 40 kunterbunte Rezepte** für fruchtige Konfetti-Cupcakes, getränkte Zitronen-Cupcakes oder Schoko-Kokos-Cupcakes – da ist für jeden was dabei! Und mit vielen kreativen Tipps für Dekos und Toppings **sehen die Törtchen auch noch richtig süß aus.**

G | U

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-1944-5



9 783833 819445



PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]

€ 8,30 [A]

www.gu.de