



Cupcakes wie aus Avatar



Rezeptinfo

Zutaten für 15 Cupcakes

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 1473 kJ, 352 kcal, 48,7 g Kohlenhydrate, 4,1 g Eiweiß, 16 g Fett, 65 mg Cholesterin, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Für echte Fans einfach ein Muss! Pünktlich zum Start des zweiten Teils von Avatar haben wir ein neues Fan Food gezaubert. Die Basis unseres Cupcakes bildet ein leckerer Schokoladenteig, der neben Back-Kakao auch Buttermilch und Crème fraîche enthält, so dass er besonders saftig wird. Als kleine Raffinesse wird nach dem Backen eine kleine Mulde in den Teig gehoben und mit frischem Obst, in unserem Fall einer Himbeere, gefüllt. Getoppt mit einer schweizer Buttercreme aus Eiweiß, Zucker und Butter ein echter Hingucker – einfach super lecker und natürlich blau!

Step 1:

Als erstes gibst du alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und verrührst alles miteinander. Den Backkakao und das Mehl gibst du dabei am besten durch ein Sieb. Nun gibst du alle feuchten Zutaten in eine separate Schüssel und vermengst auch diese Zutaten. Der Kaffee sollte noch warm, aber nicht mehr heiß sein, da sonst das Ei stockt. Jetzt verrührst du beide Komponenten, bis eine homogene Masse entsteht. Dabei jedoch nicht zu lange und zu stark verrühren, da der Teig sonst zäh wird.

Step 2:

Lege nun die Muffinform mit Muffinförmchen aus und befülle diese zu ca. 2/3 mit dem Teig. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen und anschließend gut abkühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du für die Buttercreme ein Wasserbad aufstellen und in der Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker und dem Vanillinzucker langsam unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Ganze vom Herd nehmen und mit dem Rührgerät so lange aufschlagen, bis die Masse erkaltet ist. Anschließend gibst du die weiche Butter und das Salz dazu und vermengst alles miteinander. Nun die Buttercreme auf vier Schüsseln aufteilen und einfärben. Achtung: eine Portion bleibt weiß. Stelle nun ein Glas mit einem Spritzbeutel darin auf. Gib von jeder Farbe 1 Teelöffel Buttercreme in den Beutel, bis der Beutel knapp über die Hälfte gefüllt ist und stelle den Beutel kalt.

Step 4:

Nun stichst du mit einer anderen Tülle oder einem Messer kleine Mulden in die Cupcakes und füllst diese jeweils mit einer Himbeere. Für die Deko drückst du das Fondant in die Formen und lässt dann die einzelnen Blätter etwas erhitzen. Die Schnüre flechten und kürzere Stücke schneiden. Anschließend spritzt du die Buttercreme auf die Muffins und dekorierst diese mit den Fondantblättern, Schnüren und den LEDs. Die LEDs vor dem Verzehr entfernen!

Zutaten

Für die Cupcakes:

200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
170 g	Mehl
1 TL	Backpulver
20 g	Backkakao
1 Prise	Salz
50 g	Crème fraîche
2	Eier
110 ml	Buttermilch
45 ml	geschmacksneutrales Öl
50 ml	Kaffee
1 Pck.	Himbeeren

Für die Schweizer Buttercreme:

4	Eiweiß
1 Prise	Salz
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
200 g	Butter
	Gelbspeisefarbe in dunkelblau, lila und hellblau

Für die Deko:

Fondant in hellgrün und dunkelgrün für die Blätter
Braune Gummischnüre
Essbares feines Glitzer
Muffinpapier
Muffinblech
Mini LEDs
Spritzbeutel mit großer Sterntülle
Fondantformen