



Süße Ice Cream Cupcakes nach Fürst-Pückler-Art



Zutaten

Für die Cupcakes:

125 g	Mehl
1 Tropfen	Lebensmittelfarbe, rot
2 EL	Kakaopulver
2 EL	Milch
100 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Milch
50 g	Himbeer-Konfitüre
1/2 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1/2	Orangen (Bio)
50 g	Schokoraspel, Vollmilch
2	Eier
2 Packungen	Waffelbecher

Für das Schoko-Frosting:

100 g	Butter, weich
200 g	Frischkäse
2 EL	Kakao
200 g	Puderzucker

Für den Zuckerguss:

1/2	Zitrone, Saft
100 g	Puderzucker

Für die Deko:

100 g	bunte Streusel
100 g	Belegkirschen

Rezeptinfo

Zutaten für 9 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 20 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2761 kJ, 660 kcal, 76,9 g Kohlenhydrate, 8,7 g Eiweiß, 36,3 g Fett, 151 mg Cholesterin, 2,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Du liebst Eis und Cupcakes? Dann solltest du unbedingt diese wunderschönen Ice Cream Cupcakes mit Schokoladen-Frosting und Zuckerguss probieren! Die Cupcakes sehen nämlich genauso aus wie ein Fürst-Pückler-Eis und schmecken garantiert auch genauso lecker. Für die Ice Cream Cupcakes haben wir Waffelbecher mit drei verschiedenen farbigen Teigsorten gefüllt. Für den Fürst-Pückler-Look haben wir einen mit Schoko-, einen Orangen- und einen Himbeer-Teig vorbereitet. Nach dem Backen haben wir die Ice Cream Cupcakes dann noch mit einem super leckeren und cremigen Schoko-Frischkäse-Frosting getoppt und mit einem süßen Zuckerguss und Streuseln verziert. Die Ice Cream Cupcakes sind also wirklich das perfekte Rezept für deine nächste Party! Probiere die Cupcakes also unbedingt aus! Die Ice Cream Cupcakes sind nämlich nicht nur ein Hingucker, sondern wirklich auch echt extrem lecker! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst musst du den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann schlägst du mit einem Handmixer die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig. Nun rührst du die Eier einzeln hinein. Als nächstes mischt du Mehl und Backpulver und gibst alles zur cremigen Masse. Ist der Teig noch sehr fest, fügst du 2 Esslöffel Milch hinzu.

Step 2:

Jetzt kannst du die Waffelbecher am besten auf einem Muffinblech verteilen, damit sie stabil stehen. Nun wäschst du die Orange, reibst etwas Schale ab und presst den Saft von einer Hälfte aus. Dann teilst du den Teig in 3 kleine Schüsseln auf. In eine Schüssel gibst du die Orangenschale und 2 EL Saft. In die zweite Kakaopulver, Schokoraspel und Milch und in die dritte Himbeer-Fruchtaufstrich und einen Tropfen rote Lebensmittelfarbe. Nun verrührst die Teige. Danach füllst du die gefärbten Teigteile jeweils in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und schichtest den Teig nacheinander in die Becher. Achte darauf, dass du die Becher nicht bis zum Rand voll mit Teig machst, da er im Ofen noch aufgeht. Nun backst du alles für ca. 20 Minuten, bis kein Teig mehr an einem Zahnstocher klebt.

Step 3:

Für das Schoko-Frosting rührst du mit einem Mixer die Butter cremig, gibst den Puderzucker und Kakao hinzu und schlägst alles auf. Jetzt hebst du den Frischkäse unter die Masse. Zum Schluss alles in eine Spritztülle mit Sterntülle füllen und kühl stellen. Die fertigen Waffelbecher aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Glasur vorbereiten. Puderzucker mit Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren bis eine zähflüssige Zuckerglasur entstanden ist. Nun das Schoko-Frosting kreisförmig auf die Cupcakes spritzen. Für das Topping gibst du mit einem Teelöffel einen Kleckser Glasur auf das Frosting und verteilst Streusel und eine Kirsche drauf. Bis zum Servieren musst du die Cupcakes noch eine halbe Stunde kühl stellen.