



Marroni-Cupcake mit Holunder-Topping

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Marroni-Cupcake

150 g Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 EL Kirsch

Butter in eine Schüssel geben und rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz beifügen unditerrühren.

Eier und Kirsch begeben und rühren, bis die Masse heller ist.

150 g Marronipüree
100 g Weissmehl
1 TL Natron

Marronipüree, Mehl und Natron begeben und kurziterrühren. Teig in einen Spritzsack füllen.

Muffinform gut mit Backtrennfett aussprühen. Teig in die vorbereiteten Förmchen spritzen. Vollständig gefüllte Muffinform auf dem gelochten Garbehälter in den kalten Garraum geben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 25 Min.

Marroni-Cupcakes ca. 3 Minuten stehen lassen und anschliessend vorsichtig aus den Förmchen lösen. Auskühlen lassen.

Holunder-Topping

200 g Butter, weich
100 g Holundergelee

Butter in eine Schüssel geben und rühren, bis sich Spitzchen bilden. Holundergelee löffelweise begeben und rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Buttercreme in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und kreisförmig auf die Cupcakes spritzen. Sofort servieren.





Tipps

Falls sich die Muffins schlecht aus den Förmchen lösen, diese kurz anfrieren lassen, gefroren herauslösen und anschliessend im Kühlschrank auftauen lassen.

Topping erst vor dem Servieren aufspritzen.

Cupcakes lassen sich ohne Topping tiefkühlen und somit portionenweise geniessen.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Muffinform aus Silikon mit 12 Vertiefungen

Backtrennfett

