REZEPT FÜR LEBKUCHEN-CUPCAKES

LEBKUCHEN-CUPCAKES

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 16 Cupcakes | 60 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 TL Kakao
- 100 g Zartbitter-Schokoraspel
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 75 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (M)
- 75 g Naturjoghurt (1,5 % Fett)
- 100 ml abgekühlter Kaffee

Für das Topping:

- 450 ml Maracujasaft
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 2 frische Eiweiß
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Blatt weiße Gelatine

2388

ZUBEREITUNG

211	4.5	31.3	7.4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Kakao, Schokoraspel und Lebkuchengewürz mischen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Joghurt und Kaffee verquirlen und mit Mehlgemisch zugeben, alles kurz verrühren. Teig in 12 mit Papier-Backförmchen ausgelegte Mulden eines Muffinblechs füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Für das Topping 100 ml Saft mit Puddingpulver glattrühren. Übrigen Saft aufkochen. Angerührtes Puddingpulver zugeben und unter Rühren einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Eiweiß mit Zucker 2 Minuten steif schlagen und unter den heißen Pudding rühren. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und unter die heiße Creme rühren. Abkühlen lassen, dann 3 Stunden kalt stellen.

3. Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben mit Zuckerperlen dekorieren.

Tipp:

Der Kaffee kann wahlweise durch Milch oder Rotwein ersetzt werden.