

INGA PFANNEBECKER

CUPCAKES

Kleine süße Glücklichmacher

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Süßes Make-up

- 4 Kunstwerke zum Vernaschen
- 5 Einfach losbacken
- 6 Allround-Rührteig
- 7 Frischkäsetopping
- 8 Klassisches Buttercremetopping
- 9 Swiss-Meringue-Buttercreme
- 64 Pikante Cupcakes

Umschlagklappe hinten:
Dress to impress
Tipps & Tricks

10 FRÜHLINGSFRISCH

- 12 Erdbeer-Waldmeister-Cupcakes
- 14 Schmetterling-Cupcakes
- 15 Carrot-Cupcakes mit Ananas
- 16 Pistazien-Herz-Cupcakes
- 18 Rhabarber-Baiser-Cupcakes
- 19 Osternest-Cupcakes
- 20 Erdbeer-Schoko-Cupcakes

22 SOMMERSÜSS

- 24 Tiramisu-Kirsch-Cupcakes
- 26 Blaubeer-Cupcakes
- 27 Himbeer-Mandel-Cupcakes
- 28 Eishörnchen-Cupcakes
- 30 Eiskaffee-Cupcakes
- 31 Mojito-Cupcakes
- 32 Sonnenblumen-Cupcakes
- 34 Brombeer-Kokos-Cupcakes
- 35 Aprikosen-Cheese-Cupcakes

36 HERRLICH HERBSTLICH

- 38 Apfel-Streusel-Cupcakes
- 40 Schoko-Erdnuss-Cupcakes
- 41 Pekannuss-Karamell-Cupcakes
- 42 Pflaumen-Haselnuss-Cupcakes
- 43 Kürbis-Cupcakes mit Ahornsirup
- 44 Banoffee-Schoko-Cupcakes
- 46 Rotwein-Cupcakes mit Ingwertopping

48 WUNDERBAR WINTERLICH

- 50 Bratapfel-Cupcakes
- 52 Preiselbeer-Lebkuchen-Cupcakes
- 53 Zitronen-Mohn-Cupcakes
- 54 Kir-Royal-Cupcakes
- 55 Schoko-Mini-Cupcakes mit Salzkaramell
- 56 Mango-Kokos-Cupcakes
- 58 Chai-Latte-Cupcakes
- 59 Orangen-Marzipan-Cupcakes
- 60 Register
- 62 Impressum



TIRAMISU-KIRSCH-CUPCAKES

Mit saftigen Sommerkirschen im esspressogetränkten Teig und feiner Mascarponecreme schmeckt der Dessert-Klassiker aus Italien auch als Cupcake einfach »delizioso«.

Für den Teig:

375 g Süßkirschen
175 g + 1 – 2 EL Mehl
½ Pck. Backpulver (8 g)
Salz

100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier | 125 ml Milch
3 – 4 EL kalter Espresso
(ca. 35 ml)

Für das Topping:

250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
ausgekratztes Mark von

½ Vanilleschote (ersatzweise
½ TL Vanille-Extrakt)

120 g Sahne

Außerdem:

Kakaopulver zum Bestäuben
12 Papierförmchen
Einwegspritze (50 ml Inhalt;
aus der Apotheke)

Für Festtage

Für 12 Stück |
50 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen |
1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 335 kcal,
5 g EW, 22 g F, 30 g KH

1 Den Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Für den Teig die Kirschen waschen, 12 Kirschen für die Verzierung beiseitelegen, die übrigen ca. 250 g Kirschen entstielen, entsteinen und jeweils halbieren. Abtropfen lassen.

2 175 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und in eine Schüssel sieben. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. aufschlagen, die Eier einzeln unterschlagen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Kirschen mit 1 – 2 EL Mehl bestäuben und unter den Teig heben. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18 – 20 Min. backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

3 Mithilfe einer Einwegspritze in jeden Cupcake an zwei bis drei Stellen je ca. 1 ml Espresso spritzen. Alternativ mit einem Holzspießchen zwei bis drei Löcher in jeden Cupcake stechen und die Flüssigkeit vorsichtig mit einem Löffel hineintraufeln. Cakes aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für das Topping Mascarpone mit Puderzucker und Vanille glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) füllen, kühl stellen und vor dem Servieren auf die Cupcakes spritzen. Mit Kakaopulver bestäuben und mit je 1 Kirsche verzieren.

TIPP

Außerhalb der Saison oder wenn es keine schönen Kirschen gibt, nehme ich auch mal Kirschen aus dem Glas. Ein kleines Glas (175 g Abtropfgewicht) reicht.





EISKAFFEE-CUPCAKES

75 g weiße Schokolade | 200 ml kalter starker Kaffee | 125 ml Milch | 1 Ei | 175 g Mehl | 40 g Kakaopulver | 1 TL Backpulver (6 g) | ½ TL Natron (3 g) | ¼ TL Salz | 125 g Zucker | 75 g brauner Zucker | 125 g Butter | ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote (ersatzweise ½ TL Vanille-Extrakt) | ca. 10 g Zartbitterschokolade zum Verzieren | 450 ml Vanilleeis | 12 Papierförmchen

Cooler für heiße Tage

Für 12 Stück | 30 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen | 1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 350 kcal, 4 g EW, 16 g F, 37 g KH

1 Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Die weiße Schokolade hacken. 125 ml Kaffee mit Milch und Ei verquirlen. Das Mehl mit Kakao, Backpulver, Natron, Salz, 75 g Zucker und dem braunen

Zucker mischen. Die Butter mit den Fingerspitzen in die Mehlmischung reiben, bis nur noch sehr kleine Stücke zu sehen sind. Die Kaffeemischung mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedriger Stufe kurz unterrühren, die gehackte Schokolade unterheben. Teig in die Förmchen füllen.

2 Im Ofen (Mitte) 18–20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3 Inzwischen den übrigen Kaffee mit dem übrigen Zucker und der Vanille aufkochen und in ca. 5 Min. dickflüssig einkochen, dann abkühlen lassen. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Locken abziehen. Das Eis zu 12 Kugeln formen und auf die Cupcakes setzen. Mit Sirup beträufeln, mit Schokoladen bestreuen und sofort servieren.



MOJITO-CUPCAKES

100 ml Milch | Saft und abgeriebene Schale von 1½ Bio-Limetten | 4 Stiele Minze | 175 g Mehl | ½ Pck. Backpulver (8 g) | Salz | 220 g zimmerwarme Butter | 125 g brauner Zucker | 2 Eier | 3 EL Cachaça (Zuckerrohrschnaps; ersatzweise Apfelsaft) | 100 g Puderzucker | 370 g Doppelrahmfrischkäse | Minzeblättchen, Limettenspalten und brauner Zucker zum Verzieren | 12 Papierförmchen | Einwegspritze (50 ml Inhalt; aus der Apotheke)

Viva Brasil

Für 12 Stück | 50 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen | 1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 375 kcal, 5 g EW, 25 g F, 31 g KH

1 Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Milch und 60 ml Limettensaft mit je 2 Stielen Minze

getrennt erhitzen, vom Herd nehmen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Minze herausnehmen.

2 Aus Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g Butter, 100 g Zucker, Eiern, 1 TL Limettenschale, Minz-Milch und 2 EL Cachaça wie im Grundrezept (siehe S. 6) beschrieben einen Teig zubereiten. In die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cakes aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Minz-Limettensaft und Cachaça verrühren. Mit der Spritze an drei Stellen je ca. 5 ml Flüssigkeit in die Cakes spritzen. Übrige Butter, Puderzucker, Frischkäse, übrigen Zucker und übrige Limettenschale nach Grundrezept (siehe S. 7) zu einem Topping rühren. In einen Spritzbeutel mit großer Tülle (14 mm Ø) füllen, aufspritzen. Cakes verzieren.

WUNDERBAR WINTERLICH

Ob Adventskaffee, Silvesterparty oder gemütliches Kaffeekränzchen: Anlässe zum Backen gibt es in der kalten Jahreszeit genug. Mit raffinierten Bratapfel-Cupcakes, festlichen Kir-Royal-Cupcakes oder wärmend-würzigen Chai-Latte-Cupcakes sind Sie bestens gerüstet.





PREISELBEER-LEBKUCHEN-CUPCAKES

175 g Mehl | ½ Pck. Backpulver (8 g) | 40 g Kakaopulver | 1 geh. TL Lebkuchengewürz | Salz | 250 g weiche Butter | 225 g Zucker | 2 Eier | 175 ml Milch | 2 Eiweiß | ca. 160 g zimmerwarmes Preiselbeerkompott (aus dem Glas) | rote Speisefarbenpaste | 12 große weiße Zuckerperlen | 12 Papierförmchen

Gruß vom Nikolaus

Für 12 Stück | 1 Std. Zubereitung | 20 Min. Backen | 1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 335 kcal, 4 g EW, 20 g F, 35 g KH

1 Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.

2 Mehl mit Backpulver, Kakao, Lebkuchengewürz und 1 Prise Salz mischen. 100 g weiche Butter mit 100 g Zucker cremig rühren, die Eier unterrühren.

Die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch untermixen, alles ca. 10 Sek. auf höchster Stufe rühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18–20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Aus Eiweißen, übrigem Zucker und übriger Butter wie im Grundrezept (siehe S. 9) beschrieben eine Swiss-Meringue-Buttercreme zubereiten. 100 g Preiselbeerkompott fein pürieren, nach und nach unterrühren und rot färben. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle (14 mm Ø) füllen.

4 Die Cakes zum Füllen aushöhlen (siehe Klappe hinten außen). Mit je ½ TL Preiselbeeren füllen, ausgeschnittenen Teil auflegen. Creme als Mütze auf die Cakes spritzen, mit je 1 Zuckerperle krönen.



ZITRONEN-MOHN-CUPCAKES

40 g gemahlener Mohn | ½ Pck. Backpulver (8 g) | 175 g Mehl | 160 g weiche Butter | 150 g Zucker | 3 Eier | 2 EL Naturjoghurt | 80 ml + 1 TL Zitronensaft | 75 g Lemon Curd (aus dem Glas) | 125 g Doppelrahmfrischkäse | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone | 300 g Puderzucker, gesiebt | 12 Papierförmchen

Erfrischend säuerlich

Für 12 Stück | 30 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen | 1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 390 kcal, 5 g EW, 17 g F, 53 g KH

1 Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.

2 Für den Teig den Mohn in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, abkühlen lassen. Das Backpulver mit dem Mehl und 30 g Mohn mischen. 80 g Butter

und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Die Mehlmischung im Wechsel mit dem Joghurt und 80 ml Zitronensaft kurz unterrühren.

3 Die Hälfte des Teiges in die Förmchen füllen. Je 1 geh. TL Lemon Curd daraufgeben und mit dem übrigen Teig bedecken. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für das Topping die übrige Butter und den Frischkäse mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft unterrühren, den Puderzucker nach und nach einrühren. Das Topping auf höchster Stufe fluffig schlagen. Auf die Cakes streichen und mit dem übrigen Mohn bestreuen.



SÜSSE DESIGNERSTÜCKE

Sie sind ein großer Cupcake-Fan? Dann kommen hier die besten Hutmacher-Tipps und Tricks zum Verzieren, wie Sie Ihre luftigen Kult-Törtchen stilecht unter die cremige Haube bringen. Die topgestylten Muffins sind solche Hingucker, dass garantiert niemand widerstehen kann. So wird Ihr Kaffeeklatsch zur begehrtesten Einladung der Stadt!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Fein gemacht: Die besten Deko-Tipps und -Tricks

Crème de la Crème: Topping-Vielfalt vom Feinsten



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-4463-8



9 783633 844638



PEFC
€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

GU