

Cupcakes mit Biss



Für die Cupcakes

50 g Pinienkerne
100 g Sahne
150 g Zucker
1 EL Vanillezucker
3 Eier
80 g Speisestärke
80 g Mehl
2 TL Backpulver

Für die Füllung

12 TL Kiwimarmelade

Für die Creme

200 g weiße Schokolade
200 g saure Sahne
180 g weiche Butter

Für die Deko

grüne Zuckerperlen
1 Kiwi

Nach der bewegenden Hochzeit von Bella und Edward erwartet Bella nun eine Tochter. Dabei überschlagen sich die Ereignisse. Ob die beiden in dieser aufregenden Zeit eine Babyparty machen, wie sie in den USA üblich ist? Wunderbar würde sich für ihre Tochter Renesmée diese grüne Variante aus dem entsprechenden Kapitel des Buches „Cupcakes – Für die schönsten Feste des Jahres“ von Katharina Saheicha & Stefanie Bartsch eignen. Denn steht sie nicht sowieso außerhalb sämtlichen Schubladendenkens?

Zubereitung

Für den Teig die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie duften. Anschließend abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Zucker und Vanillezucker unter die Sahne rühren. Eier kurz verquirlen und unter die Sahne heben. Ebenso alle weiteren Zutaten vorsichtig unterheben. Den Teig in die mit Papierbackförmchen ausgelegte Muffinform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C etwa 30 Minuten backen. Cupcakes 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Für die Füllung mit einem Teelöffel eine Mulde in der Mitte der Cupcakes ausheben und mit jeweils 1 TL Kiwimarmelade füllen.

Für die Creme die Schokolade im kochenden Wasserbad schmelzen, bis eine homogene Masse entsteht; dabei gelegentlich umrühren. Aus dem Wasserbad nehmen und sofort die saure Sahne untermischen. Die Butter schaumig schlagen und die Schokoladen-Mischung esslöffelweise unterrühren.

Die Creme mit einem Spritzbeutel (geschlossene Sterntülle) auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen.

Zum Schluss jeden Cupcake mit Zuckerperlen bestreuen und mit einem Stück Kiwi dekorieren.

