



Lily & Rose Cupcakes

Für die Cupcakes

3 Eier
170 g Zucker
150 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
90 g Mehl
90 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Saft und Schale von 2 Zitronen

Für die Creme

250 g Mascarpone
120 g Frischkäse
80 g Puderzucker
4 EL pürierte Himbeeren

Für die Deko

12 Belegkirschen

Cupcakes sind mit „Sex and the City“ und dem Leben der vier Freundinnen untrennbar verbunden. So erörtern Carrie und Miranda vor der Magnolia Bakery bei einem Cupcake die Beziehung zu Aidan. Miranda wird klar, während sie Steve beim Cupcake-Dekorieren hilft, dass sie ihn liebt. Samantha hingegen vergleicht Smith mit der Creme auf einem Cupcake. Und Charlotte backt in „Sex and the City 2“ mit Ihren Töchtern Lily & Rose Cupcakes.

Zubereitung

Für den Teig Eier und Zucker schaumig schlagen. Die Butter hinzufügen und alles gut vermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz umrühren.

Den Teig in die mit Papierbackförmchen ausgelegte Muffinform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Für die Creme Himbeeren auftauen, abtropfen lassen und pürieren. Mascarpone, Frischkäse und Puderzucker verrühren. Das Himbeerpüree unter die Mascarpone-Creme heben.

Die Creme mit einem Spritzbeutel (feine Sterntülle) auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen und mit einer Belegkirsche dekorieren.

Fabelhafte weitere Cupcake-Rezepte in: *Cupcakes*, 55 unwiderstehliche Törtchen, erschienen im Kosmos Verlag.

