

Rezept von Alexander Fankhauser

Schoko Cupcakes

20 Minuten (ohne Kühlzeit)/leicht

Zutaten für 12 Mini-Cupcakes:

80 g Zucker, 50 g Zartbitterkuvertüre, 1 EL Honig, 2 Eier, 10 ml Espresso, 50 g Butter, 50 g Kakaopulver, 65 g Crème fraîche, kleine Butterkekse

Zubereitung: Die Kuvertüre mit dem Honig über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Espresso gemeinsam über einem heißen Wasserbad schaumig-dick aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, dann zuerst die geschmolzene Schokolade, danach die Butter, das Kakaopulver und die Crème fraîche einrühren.

Die Papierkapseln bis zur Oberkante mit der Schokoladenmasse füllen. Die Kekse zerbrechen und in die Schokoladenmasse stecken. Im Kühlschrank mehrere Stunden fest werden lassen.



Zitronen Cupcakes

35 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwändig

Zutaten für 12 Mini-Cupcakes:

Für den Teig: 60 g weiche Butter, 3 EL Zucker, 1 Ei, 80 ml Buttermilch, 2 EL gemahlene Mandeln, 100 g glattes Mehl, 1/2 TL Backpulver, abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone.

Für die Glasur: 2 EL Zitronensaft, 10 gehäufte EL Staubzucker.

Für die Garnitur: 1 unbehandelte Zitrone, 1 EL Zucker, 1 EL Wasser, 3 EL Kristallzucker.

Zubereitung: Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zucker, Ei, Buttermilch, Mandeln, Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Zitronensaft miteinander vermischen, die flüssige Butter beifügen und darunterühren. Den Teig in den Formen verteilen. Im vorgeheizten Rohr bei 150 °C etwa 25 Minuten backen.

Für die Glasur den Zitronensaft mit dem Staubzucker verrühren und mit einem kleinen Löffel auf den ausgekühlten Cupcakes verteilen. Am besten über Nacht trocknen lassen.

Für die Garnitur die Schale der Zitrone mit einem Zestenreißer abschaben. Mit Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und in Kristallzucker wenden. Auskühlen lassen.