

# SCHOKOCUPCAKES MIT ROSA FRISCHKÄSEFROSTING

## SCHOKOCUPCAKES MIT ROSA FRISCHKÄSEFROSTING

Mögt ihr kleine, saftige Schokoküchlein? Leckere Brownies oder Muffins? Ich bin ein großer Fan davon und wenn sie dann noch mit einem hübschen Frosting zu bezaubernden Cupcakes werden bin ich hin und weg. Also gab es an einem schönen Sommertag diese kleinen Küchlein und ich finde, dass mir das Frosting diesmal (für meine Verhältnisse) recht gut gelungen ist!



### Zutaten für 6 Cupcakes:

50g Butter

100g zart-bitter Schokolade

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei

100g Schmand

50g Zucker

Für das Frosting:

120g weiche Butter

120g Puderzucker

250g Frischkäse

1 Messerspitze rosa Lebensmittelfarbe (Paste)

### Zubereitung:

Die Butter zusammen mit der Schokolade in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Erst den Zucker, dann das Ei einrühren. Den Schmand untermengen und das Mehl mit dem Backpulver zusammen unter den Teig heben.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig gleichmäßig auf alle Förmchen verteilen.

Für 20-25 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Stäbchenprobe machen und die fertigen Muffins abkühlen lassen.

Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker aufschlagen. Den Frischkäse mit der Lebensmittelpaste einfärben. Den Frischkäse vorsichtig unter die Butter heben bis alles gleichmäßig verbunden ist. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Cupcakes verteilen.

Wer möchte kann noch mit Streuseln oder Zuckerblüten dekorieren.

Die Schokocupcakes mit rosa Frischkäsefrosting für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit das Frosting etwas fester wird.

Greift zu!

---

# BLUTWURST CUPCAKES MIT SAUERKRAUT FROSTING

## BLUTWURST CUPCAKES MIT SAUERKRAUT FROSTING

Blutwurst Muffins kennt ihr von mir - lecker und schmeckt wie Blutwurst mit Kartoffelpüree. Als wir im Olympiastadion von der Generation WOW bekocht wurden hat mich vor allem das Tellerchen von Maria Groß inspiriert. Eine Blutwurstpraline, eine Creme aus Sauerkraut und Mascarpone - lecker und raffiniert. Irgendwie hat mich das auf die Idee für diese Blutwurst Cupcakes gebracht und die habe ich mit dem passenden Rohkostsalat vom Sauerkraut mit Minze und Koriander auf den Teller gebracht. Der kleine Cupcake war auf Raumtemperatur, der große war noch warm. Eine super leckere Kombination und ein lustiger Hingucker!



### Zutaten für 4 große und 12 kleine Cupcakes:

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 Blutwurst

1 Ei

50g Butter

200g Schmand

Pfeffer & Salz

### Für das Frosting:

150g rohes Sauerkraut

250ml Sauerkrautsaft

1 TL Kümmel

150g Mascarpone

100g Frischkäse

Pfeffer & Salz

### Für den Salat:

200g rohes Sauerkraut

2 Äpfel

1 EL Sesamöl

1 Bund Koriander

1 Bund Minze

1 Orange

Pfeffer

Zubereitung:

Das Sauerkraut fein hacken und zusammen mit dem Sauerkrautsaft und dem Kümmel aufkochen.

Die Temperatur reduzieren und den Mascarpone einrühren. Den Deckel angekippt auflegen und ab und an umrühren. Es dauert in etwa 1,5 Stunden bis das Ganze zu einer dicken Crème eingekocht ist. Die Creme etwas abkühlen lassen und den Frischkäse einrühren. In einen Spritzbeutel oder eine Dekor-Spritze füllen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



Für die Muffins die Blutwurst aus dem Darm holen und mit der Butter anbraten.



Die Blutwurst mit allen anderen Zutaten für die Muffins zu einem glatten Teig verrühren.



Die Muffinbleche mit Förmchen bestücken und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.



Ich backe zuerst die Mini-Muffins, die brauchen in etwa 10-12 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen. Erst kurz vor dem Essen wandern die großen Muffins für 18 Minuten in den Backofen.



Für den Sauerkrautsalat das Sauerkraut grob zerkleinern. Den Apfel schälen und raspeln. Koriander und Minze fein hacken. Beides mit dem Sauerkraut vermengen und mit Sesamöl und Orangensaft anmachen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.



Das Frosting mit der Spritztülle auf die Muffins auftragen und sie in leckere, herzhaft Cupcakes verwandeln.

Einen kalten, einen warmen Cupcake und etwas Sauerkrautsalat zusammen anrichten.

Greift zu und lasst euch überraschen!



---

## DOUBLE-CHOCOLATE MINI-CUPCAKES

### Double-Chocolate Mini-Cupcakes

... mit einem Hauch von Gold...

Für unsere Party-Gäste gab es die frischen zitronigen Cupcakes, für Bessere Hälfte's Kollegen gab es diese Mini-Schoko-Cupcakes mit einem Hauch von Glamour. Da konnte ich nicht anders, als für mich und meine Kolleginnen auch 3 Stück abzuzwacken!



### Zutaten für 24 Mini-Cupcakes:

50g Butter

100g zart-bitter Schokolade

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei

100g Schmand

50g Zucker

### Für das Frosting:

100g Butter

100g Puderzucker

1 guter EL Kakaopulver

100g Frischkäse

2 EL Schokoraspel

etwas Lebensmittel Goldstaub

Zubereitung:

Ich schmelze Butter und Schokolade zusammen in einem kleinen Topf. Den Zucker einrühren und das Ganze kurz abkühlen lassen. Erst das Ei und dann den Schmand einrühren. Mehl und Backpulver unterheben.



Den Teig auf die Förmchen verteilen und für 15 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Die Mini-Cupcakes abkühlen lassen.

Die Butter mit dem Puderzucker und Kakaopulver schaumig rühren.



Vorsichtig den Frischkäse unterheben.



Mit dem Spritzbeutel auf jeden Cupcake ein Häubchen setzen und ein paar Schokoraspel darüber geben.



Einen Backpinsel (mit Haaren, nicht aus Silikon) mit den Spitzen vorsichtig in den Goldstaub dippen. Dann durch ein feines Sieb über den Cupcake stäuben.



Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank festigen lassen.

Ein traumhafter Genuss!



---

# MINI-ZITRONEN CUPCAKES

## Mini-Zitronen Cupcakes

Meine ersten Mini Cupcakes. Meine ersten „richtigen“ Cupcakes überhaupt. Ein nagelneues Blech, viele Ideen und am Wochenende auch ausreichend Zeit. So schwer war es auch gar nicht – ich finde sie auf jeden Fall recht gelungen und durch das Mini-Format auch nicht zu sättigend. Die Teigmenge war immer noch sehr großzügig, da habe ich mich etwas verschätzt. Es gab zusätzlich noch 6 ausgewachsene Muffins.



## Zutaten für 24 Mini-Cupcakes + 6 Muffins:

4 Eier

200g Zucker

200g Butter

200g Mehl

1 Zitrone + Abrieb von 1 weiteren Zitrone

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Backpulver

## Für das Frischkäse-Frosting:

120g Butter

120g Puderzucker

250g Frischkäse

Abrieb von 1 Orange

24 Gelee-Früchte

## Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und der weichen Butter schaumig schlagen. Den Zitronenabrieb und Saft, das Vanilleextrakt, Mehl und Backpulver untermengen.



Den Teig auf das Muffinblech verteilen. In jede Vertiefung kommt bei mir ein Papierförmchen.





Bei 180°C für 15 Minuten unter Sichtkontrolle in den Ofen schieben. Die fertigen Mini-Muffins vollständig auskühlen lassen.



Jetzt kommt die große Herausforderung. Für mich zumindest. Das Frosting. Zum Glück habe ich bei Nina diese tolle Anleitung gefunden, da konnte nix schief gehen.

Ich habe also die weiche Butter mit dem Puderzucker gemixt, den Abrieb von der Orange eingerührt und dann vorsichtig den Frischkäse untergemengt. Aber nur so lange, dass die Crème nicht gerinnt.



Die Crème in den Spritzbeutel geben und auf jeden Mini-Cupcake einen dicken Klecks drücken. Darauf kommt ein Gelee-Früchtchen.



Wenn man sie sofort verputzt ist die Crème sehr weich, ich lasse das Frosting über Nacht im Kühlschrank „aushärten“.

Einfach zum Vernaschen!

