

Eisbär-Cupcakes



Dieses Rezept stammt vom Team der Pâtisserie Ludwig in Karlsruhe

ZUTATEN

FÜR 16 GROSSE ODER CA. 36 KLEINE CUPCAKES

Für den Teig

- 100 g Butter (Raumtemperatur)
- 165 g Zucker
- 2 Eier (Raumtemperatur)
- 150 g Mehl
- 50 g Kokosraspeln
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Milch
- 100 g weiße Schokolade (geschmolzen und abgekühlt)

Für die Creme

- 120 g Butter (Raumtemperatur)
- 1 Prise Salz
- 230 g weiße Schokolade (geschmolzen und komplett abgekühlt)
- 440 g Frischkäse (Raumtemperatur)
- 350 g Puderzucker

Für die Dekoration

- Für Augen und Nasenspitze:** dunkle Schokoladen-Zuckerschrift alternativ dunkle Fettglasur
- Für das Fell:** Kokosraspeln
- Für die Zunge:** kleine Deko-Zuckerherzen
- Für die Nase und Ohren:** weiße Deko-Knusperperlen

Zum Backen

- Muffin/Cupcakeblech
- Förmchen (als Einsatz)



Foto: Pâtisserie Ludwig GmbH

ZUBEREITUNG

1: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Förmchen füllen und zur Seite stellen.

2 (für den Muffinteig): Mehl und Backpulver in einer kleinen Schüssel vermischen und zur Seite stellen. Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und für 5 Minuten luftig aufschlagen. Die Eier unter ständigem Rühren nacheinander dazugeben. Dann zuerst die geschmolzene weiße Schokolade dazugeben, danach die Milch und zuletzt die Mehl-Backpulver-Mischung unterrühren, bis sich alles verbunden hat.

3: Die Förmchen zu 3/4 mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten backen (bei großen Cupcakes 20 Minuten). Nach der vorgegebenen Zeit die Stäbchenprobe machen. Es sollte kein Teig mehr daran kleben bleiben. Kurz in der Form auskühlen lassen, herausholen und anschließend auf einem Rost komplett abkühlen lassen.

4 (für die Creme): Butter und Salz in eine große Rührschüssel geben und für 5–10 Minuten hell und fluffig aufschlagen. Zuerst die flüssige weiße Schokolade, dann den Frischkäse auf niedriger Stufe unterrühren. Puderzucker nach und nach hinzugeben und verrühren, bis eine luftige und geschmeidige Creme entstanden ist.

5: Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Cupcakes verteilen. Glatt streichen, gleichmäßig und vorsichtig die Kokosraspeln hineindrücken. Nun den Cupcake zum Eisbären dekorieren: Die Nase besteht aus einer großen weißen Knusperperle, die Ohren aus zwei kleinen, die Zunge aus einem rosa Herz, die Augen und der schwarze Tupfen auf der Nase aus schwarzer Zuckerschrift und das Fell aus Kokosraspeln.

Guten Appetit!