

BRUSHSTROKE-CUPCAKES

ZUTATEN für ca. 12 Stück

250 g glattes Mehl
1 P. Vanillinzucker
2 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 1 Prise Salz
Abrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
125 g sehr weiche Butter
200 g Puderzucker
3 Eier
250 ml Buttermilch



Swiss Meringue Creme (ca. halbe Menge des Rezepts unten)
(alternativ: 150 g Enchanted Cream-Mix von FunCakes + 100 ml Milch)
rosa Lebensmittelfarbe



rosa Schoko Melts oder weiße Schokolade + rosa Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C vorheizen. Muffinformen vorbereiten, fetten und stäuben.
- Das Mehl mit Vanillinzucker, Backpulver, Natron, Salz und dem Zitronenabrieb vermengen.
- Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier, den Zitronensaft und die Buttermilch unterrühren.
- Teig in die Muffinformen einfüllen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen, etwa 5 Minuten rasten lassen, dann stürzen und in Papierförmchen setzen.

SWISS MERINGUE CREME

2 Eiweiß
120 g Kristallzucker
250 g weiche Butter
etwas flüssige Vanille

- Eiweiß und Zucker mischen und über dem Wasserbad (bei 60 °C) ca. 15 Minuten aufschlagen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Danach 3-4 Minuten mit der Küchenmaschine steif schlagen und überkühlen lassen. Butterwürfel nach und nach begeben und weiter schlagen.

PS: Diese Creme eignet sich auch perfekt zum Spritzen von Blüten. Die Hälfte der Creme mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben. Weiße und rosa Creme gemeinsam in einen Spritzsack mit einer Zacketülle füllen und die Muffins damit dekorieren. Die restliche Creme einfrieren.

BRUSHSTROKES

Die Schokolade ganz langsam über Wasserbad schmelzen. Eventuell einfärben. Mit einem Esslöffel auf Backtrennpapier oder Alufolie Schokotupfen (etwa Teelöffelmenge) setzen und mit dem Löffelrücken zu Strokes auseinanderziehen. Trocknen lassen.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose