



SCHMETTERLINGS-CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

250 g

80 g Butter, geschmolzen

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eigelb

2 Eiweiss

150 g Zucker

1 Prise(n) Salz

250 g Weissmehl

0.5 Pkg. Backpulver

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Erdbeerkonfitüre

40 ml Milch

170 g Frischkäse

FÜR DIE ZUCKERGLASUR

2 EL Puderzucker

1 TL Zitronensaft

Zuckerstreusel, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Vanillezucker und Eigelb gut vermischen.
3. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit dem Backpulver vermengen und zur QimiQ Mischung geben. Geschlagenes Eiweiss dazugeben und alles vorsichtig vermischen.
5. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Für die Zuckerglasur: Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Von den Cupcakes den Deckel abschneiden, halbieren und mit Zuckerglasur bestreichen.
9. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes dresserien. Flügel in die Creme stecken und mit Zuckerstreusel dekorieren.