



# KÜKEN CUPCAKES

## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DIE CUPCAKES:

<b>75 g</b>	Butter
<b>125 g</b>	Zucker
<b>Prise(n)</b>	Salz
<b>1 Pkg.</b>	
<b>[Päckchen]</b>	Vanillezucker
<b>2</b>	Eigelb
<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, geschmolzen
<b>2</b>	Eiweiss
<b>175 g</b>	Weizenmehl
<b>1 TL</b>	Backpulver

### FÜR DIE CREME:

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Kokosmilch
<b>60 g</b>	Zucker
<b>20 g</b>	Kokosraspel
<b>250 g</b>	Vollrahm, geschlagen

### ZUM VERZIEREN:

<b>12 Stück</b>	Mandeln
	Schokoladewürfeli
<b>6 Stück</b>	Erdbeeren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Cupcakes Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren, Eigelbe einzeln unterrühren. QimiQ Classic schmelzen und beimengen.
3. Aus dem Eiweiss Eischnee zubereiten.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und auf die Eimasse durch ein Sieb stäuben. Eischnee auf die Masse geben und alles vorsichtig vermischen.
5. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kokosmilch, Zucker und Kokosraspel dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Mindestens 4 Stunden einkühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Kugeln aus der Creme mit einem Eiskugelformer (ca. 5 cm Ø) auf die Cupcakes setzen und mit Kokosraspeln bestreuen.
8. Ungeschälte Mandeln als Schnäbel und Schokowürfeli als Augen einstecken. Aus Erdbeeren Kämmen mit einem Messer ausschneiden und oben drauf einstecken.