



MARONI CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g

120 g Butter, geschmolzen

120 Zucker

4 Ei(er)

120 g Butterguetzli, fein zerbröselt

20 g Weissmehl

120 g Baumnüsse, gemahlen

1 Pkg. Backpulver

1 Msp. Orangenschale

20 g Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

160 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 g Mascarpone

60 Zucker

250 g Marronipüree [Vermicelles]

1 EL Rum

100 g Amarena Kirschen, gehackt

2 EL Orangensaft

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Ca. 1 Stunden kalt stellen.
6. Maronitopping in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben garnieren und servieren.