



SCHOKOLADE-LEBKUCHEN-CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Flaumige Konsistenz
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett

20

leicht

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	
120 g	Butter, geschmolzen
120 g	Zucker
4	Ei(er)
120 g	Butterguetzli, fein zerbröselt
20 g	Weissmehl
120 g	Haselnüsse, gemahlen
10 g	Backpulver
3 g	Lebkuchengewürz
2 g	Orangenschale
20 g	Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
70 g	Zucker
100 g	Butter, geschmolzen
10 ml	Rum

3 g Lebkuchengewürz

0.5 g Zimt

2 g Orangenschale

130 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. 2.

Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Zucker und Eier gut 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 mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 5

Geschmolzene Butter, Rum, Lebkuchengewürz, Zimt und Orangenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. 6

Geschmolzene Schokolade unterziehen und gut durchkühlen lassen. 7.

Topping auf die Cupcakes dressieren und nach Belieben dekorieren.