



# MARONI CUPCAKES



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1000 G

### FÜR DIE CUPCAKES

**77 g**

**74 g** Butter, geschmolzen

**74** Zucker

**123** Ei(er)

**74 g** Butterguetzli, fein zerbröselt

**12 g** Weissmehl

**74 g** Baumnüsse, gemahlen

**6 g** Backpulver

**1.2 g** Orangenschale

**12 g** Kakaopulver

### FÜR DAS TOPPING

**98 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**98 g** Mascarpone

**37** Zucker

**153 g** Marronipüree [Vermicelles]

**9.8 g** Rum

**61.3 g** Amarena Kirschen, gehackt

**18.4 g** 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 befeuchteten 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 Stunde kalt stellen.
6. Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und servieren.