



RED VELVET CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Backwaren bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

110 g	
178 g	Weissmehl, Type 550
12 g	Natron
10 g	Kakaopulver
116 g	Zucker
41 g	Ei(er)
120 ml	Pflanzenöl
110 ml	Buttermilch
8.5 g	Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste
24 g	rote Lebensmittelfarbe
12 ml	Essig

FÜR DAS TOPPING

85.5 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
85.5 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
34 g	Zucker
3.4 ml	Zitronensaft
5 g	Vanilleextrakt
12 g	Kornsirup, leicht
14 g	Ghirardelli Kakaopulver 15-17%
5.8 g	fettfreies Milchpulver
10 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), flüssig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Mehl, Natron und Kakaopulver vermengen.
3. Eier mit Zucker schaumig schlagen und die QimiQ Saucenbasis nach und nach dazugeben.
4. Öl langsam einrühren. Buttermilch, Vanillepaste, Lebensmittelfarbe und Essig dazumischen.
5. Auf niedriger Stufe rühren und die trockenen Zutaten nach und nach dazugeben.
6. Masse in befettete Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen.
7. Für das Schokoladetopping: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Zitronensaft, Vanilleextrakt und Kornsirup dazugeben.
9. Kakapulver und Milchpulver vermengen und nach und nach dazugeben.
10. Geschmolzene Schokolade unterziehen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
11. Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes dressieren. Mit Beeren und Staubzucker dekorieren und

servieren.