



KÜKEN CUPCAKES

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

FÜR DIE CUPCAKES

75 g	Beurre
125 g	Sucre
pincée	Sel
1	Sucre vanillé
2	Jaune(s) d'œuf
125 g	QimiQ Base crème, fondu
2	Blanc(s) d'œuf
175 g	Farine de blé
1 TL	Levure chimique

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Lait de coco
60 g	Sucre
20 g	Noix de coco râpée
250 g	Crème entière, fouetté

ZUM VERZIEREN

12 Stück	Amandes
	Schokoladewürfeli_Lentilles en chocolat
6 Stück	Fraises

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Cupcakes Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren, Eidotter einzeln unterrühren. QimiQ Classic beimengen.
3. Aus dem Eiklar 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 Kokosflocken dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne 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 Kokosflocken bestreuen.
8. Ungeschälte Mandeln als Schnäbel und Schokotropfen als Augen einstecken. Aus Erdbeeren Kämmen mit einem Messer ausschneiden und oben drauf einstecken.