



KÜKEN CUPCAKES

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

75 g	Butter
125 g	Zucker
Prise(n)	Salz
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
2	Eigelb
125 g	QimiQ Classic, geschmolzen
2	Eiweiß
175 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Kokosmilch
60 g	Zucker
20 g	Kokosflocken
250 g	Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUM VERZIEREN

12 Stück	Mandeln
	Schokoladelinsen
6 Stück	Erdbeeren

ZUBEREITUNG

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 Käme mit einem Messer ausschneiden und oben drauf einstecken.