



MARONI CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	QimiQ Sahne-Basis
120 g	Butter, geschmolzen
120	Zucker
4	Ei(er)
120 g	Butterkekse, fein zerbröseln
20 g	Mehl
120 g	Walnüsse, gemahlen
1 Pkg.	Backpulver
1 Msp.	Orangenschale
20 g	Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

160 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
160 g	Mascarpone
60	Zucker
250 g	Kastanienreis / Maronipüree
1 EL	Rum
100 g	Amarena Kirschen, gehackt
2 EL	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 befettete 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. Maronitopping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und servieren.