



# SCHOKOLADE-LEBKUCHEN-CUPCAKES



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Flaumige Konsistenz
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

### FÜR DIE CUPCAKES

|              |                              |
|--------------|------------------------------|
| <b>125 g</b> | QimiQ Sahne-Basis            |
| <b>120 g</b> | Butter, geschmolzen          |
| <b>120 g</b> | Zucker                       |
| <b>4</b>     | Ei(er)                       |
| <b>120 g</b> | Butterkekse, fein zerbröselt |
| <b>20 g</b>  | Mehl                         |
| <b>120 g</b> | Haselnüsse, gemahlen         |
| <b>10 g</b>  | Backpulver                   |
| <b>3 g</b>   | Lebkuchengewürz              |
| <b>2 g</b>   | Orangenschale                |
| <b>20 g</b>  | Kakaopulver                  |

### FÜR DAS TOPPING

|              |  |
|--------------|--|
| <b>125 g</b> | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt                    |
| <b>70 g</b>  | Zucker   |
| <b>100 g</b> | Butter, geschmolzen                                  |
| <b>10 ml</b> | Rum  |
| <b>3 g</b>   | Lebkuchengewürz                                      |
| <b>0.5 g</b> | Zimt   |
| <b>2 g</b>   | Orangenschale  |
| <b>130 g</b> | Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen |

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Zucker und Eier gut 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 mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Geschmolzene Butter, Rum, Lebkuchengewürz, Zimt und Orangenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Geschmolzene Schokolade unterziehen und gut durchkühlen lassen.
7. Topping auf die Cupcakes dressieren und nach Belieben dekorieren.