



MARONI CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

77 g	QimiQ Sahne-Basis
74 g	Butter, geschmolzen
74	Zucker
123	Ei(er)
74 g	Butterkekse, fein zerbröseln
12 g	Mehl
74 g	Walnüsse, gemahlen
6 g	Backpulver
1.2 g	Orangenschale
12 g	Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

98 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
98 g	Mascarpone
37	Zucker
153 g	Kastanienreis / Maronipüree
9.8 g	Rum
61.3 g	Amarena Kirschen, gehackt
18.4 g	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. Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und servieren.