



BEEREN-CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

60 g	QimiQ Sahne-Basis
60 g	Butter, geschmolzen
60 g	Kristallzucker
2	Ei(er)
60 g	Butterkekse, fein zerbröselt
10 g	Mehl
60 g	Haselnüsse, gemahlen
5 g	Backpulver
10 g	Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
110 g	Butter, geschmolzen
350 g	Beerenfrüchte, frisch, püriert
80 g	Zucker
12 g	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier gut verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. In Förmchen füllen und bei 160 °C (Umluft) ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen. Vanillezucker und Beerenpüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
4. Das Topping in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und servieren.