



KÜKEN CUPCAKES

QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

FÜR DIE CUPCAKES

| | |
|-------|---------------------|
| 75 g | Burro |
| 125 g | Zucchero |
| | Sale |
| 1 | Zucchero vanigliato |
| 2 | Tuorlo d'uovo |
| 125 g | QimiQ Classic, |
| 2 | Bianco dell'uovo |
| 175 g | Farina di frumento |
| 1 | Livieto |

FÜR DIE CREME

| | |
|-------|------------------------|
| 250 g | QimiQ Classic, |
| 100 g | Latte di cocco |
| 60 g | Zucchero |
| 20 g | Fondente di cocco |
| 250 g | Panna, 36 % di grassi, |

ZUM VERZIEREN

| | |
|----------|-----------------------|
| 12 Stück | Mandorle |
| | Cubetti di cioccolato |
| 6 Stück | Fragole |

PREPARAZIONE

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 einen 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 Kämme mit einem Messer ausschneiden und oben drauf einstecken.