Roter Samtkuchen Cupcake

In Großbritannien trägt dieser süße kleine Kuchen – die Bezeichnung Fairy Cake. Das Rezept für Roter Samtkuchen Cupcakes stellt eine zuckersüße Variation dar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

2 Stk.	Eier
150 g	Feinkristallzucker
150 ml	Öl
150 ml	Buttermilch
1 Stk.	Vanilleschote
1 TL	Essig
200 g	Mehl
2 TL	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
1 EL	Lebensmittelfarbe (rot)

für das Topping

125 ml	Schlagobers
125 g	Mascarpone
502 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Roten Samtkuchen Cupcakes** Zucker und Ei miteinander schaumig verrühren. Essig wie auch Buttermilch und Öl hinzufügen. Eine Vanilleschote längst aufschneiden und das Mark herausschaben, um das Mark mit der roten Speisefarbe zum Teig zu geben.

2. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Backpulver einsieben und Kakao unterrühren. Die

Mehlmischung zur roten Ei-Zucker-Mischung geben und zu einem klümpchenfreien Teig vermengen.

3. Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Jedes Papierförmchen nicht mehr als bis zur Hälfte mit Teig füllen. Anschließend für 30 Minuten in den Backofen geben.

4. Cupcakes vollständig überkühlen, um mit dem Auftragen des Toppings zu beginnen.

5. Mascarpone mit Schlagobers und Zucker vermengen, bis eine zähe Masse entsteht. Topping im Anschluss für 30 Minuten in den Kühlschrank geben und in einen Spritzsack mit einer sternförmigen Tülle geben. Jedes Cupcake mit einem sternenförmigen Topping verzieren.

Tipp

Die Roten Samtkuchen Cupcakes nach Wunsch mit Herzen, Dekorkugeln oder Schokoraspeln dekorieren und servieren.