Bunte Marshmallow-Cupcakes

Die bunten Marshmallow-Cupcakes bringen gute Laune und den Sommer auf den Kaffeetisch. Das Rezept für die kleinen Süßspeisen gefällt nicht nur Kindern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

6 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Frischhaltefolie (für die Creme)
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

75 g	Butter (weiche)
50 g	Zucker
100 g	Mehl (gesiebt)
15 g	Kakao (gesiebt)
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
4 EL	Milch
3 EL	Schokoladendrops

Für die Creme

3 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
1 Prise	Weinsteinbackpulver (oder Backpulver)
150 g	Zucker
150 ml	Wasser

1 TL	Vanillearoma
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (Gelfarben oder ähnliches)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Mini-Marshmallows (optional)

Zubereitung

1. Für die bunten **Marshmallow-Cupcakes** eine Muffinform mit 6 Muffin-Papierförmchen auslegen und den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Teig zubereiten. Dazu die Butter, mit dem Zucker, und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

3. Danach das Ei unterrühren.

4. Jetzt das Mehl, den Kakao, das Backpulver und die Milch nur so lange unterrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

5. Anschließend die Schokoladendrops unter den Teig heben.

6. Als nächstes den Teig gleichmäßig auf die Papier-Förmchen verteilen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.

7. Nun die Creme zubereiten. Dazu sei vorher gesagt, dass die Mengenangabe hier üppig berechnet worden ist. Wer es also weniger Mächtig mag, sollte in Etwa nur 2/3 der Zutaten verwenden.

8. Als erstes gebt ihr den Zucker, das Vanillearoma und das Wasser in einen Topf und bringt es unter gelegentlichem Rühren zum kochen.

9. Parallel die Eiweiße, mit dem Salz richtig steif schlagen und dabei das Weinsteinbackpulver (oder eben normales Backpulver) einrieseln lassen.

10. Sowie das Zuckerwasser kocht, lässt man es so lange kochen bis eine Art Sirup entsteht (ca. 8 Minuten oder wer ein Thermometer besitzt auf eine Temperatur von ca. 120°C bringen).

11. Nun den Sirup im dünnen Strahl und unter Rühren in das geschlagene Eiweiß einlaufen lassen und so lange rühren, bis die Masse komplett ausgekühlt ist (ca. 5-10 Minuten).

12. Jetzt die fertige Marshmallow-Creme nach belieben mit der Lebensmittelfarbe bunt einfärben.

13. Dann die Cremes am besten in Spritzbeutel füllen und der Länge nach (nicht länger als ein Spritzbeutel selbst), aneinander auf ein Stück Frischhaltefolie spritzen.

14. Danach die Folie vorsichtig einrollen und die überstehende Zipfel abschneiden.

15. Die Creme nun in einen Spritzbeutel mit Lochtülle legen und auf den Schoko-Muffins dressieren. Wer möchte kann die Cupcakes mit ein paar Mini-Marshmallows dekorieren. Außerdem sollten die Cupcakes kühl und trocken gelagert werden.

Tipp

Wer möchte, kann die Cupcakes auch einfach weiß lassen und mit ein paar bunten Mini-Marshmallows dekorieren. Hierbei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.