Caipirinha-Cupcakes

Die Caipirinha-Cupcakes sind ein tolles Sommerrezept. Das süße, leckere Kuchengebäck schmeckt mindestens so gut wie der bekannte Cocktail.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
70 g	Butter
125 g	brauner Zucker
1 Stk.	Ei
2 EL	Limettensaft
1 TL	Limetten (unbehandelt Abrieb davon)
150 ml	Milch
1 EL	Cachaca
	Limettenscheiben
	Limetten (unbehandelt Abrieb davon)
	Minzeblätter
1 Stk.	Muffinform

Frosting

300 g	Frischkäse
200 g	Mascarpone
100 g	Staubzucker
3 EL	Limettensaft

Zubereitung

1. Zuerst für die **Caipirinha-Cupcakes** den Backofen auf 175 C° Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Papierformen auslegen. (Das Rezept ist für etwa 9 Stück)

2. Mehl in eine Schüssel geben, Backpulver und Salz hinzumischen.

3. In einer weiteren Schüssel Butter und Zucker mit dem Handmixer cremig rühren. Ei hinzugeben und gut durchrühren. Limettensaft, Cachaca und Limettenabrieb untermischen und verrühren. Dann die Hälfte der Mehlmischung, danach die Milch und als Abschluss das restliche Mehl einrühren. Gut vermischen bis ein cremiger Teig entsteht.

4. Die Muffin Formen zu 3/4 mit Teig befüllen, in das untere Drittel des Backofens schieben und zirka 20 Minuten backen. Die Cupcakes nach dem Backen auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit das Frosting vorbereiten. Frischkäse, Mascarpone und Staubzucker zu einer cremigen Masse verrühren. Limettensaft einrühren und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Das Frosting kreisförmig auf die Cupcakes aufspritzen. Mit Limetten Scheiben, -abrieb und Minzeblatt dekorieren.

Tipp