Campari-Cupcakes

Mit dem Rezept für Campari-Cupcakes lassen sich nicht nur wunderschöne Cupcakes zubereiten, diese haben es dazu noch wirklich in sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

80 g	Butter
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
60 ml	Milch
3 EL	Campari
1 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Muffinform

Für den Zuckerguss

200 g	Staubzucker
1 Stk.	Eiweiß
1 TL	Zitronensaft
4 Tropfen	Lebensmittelfarbe (rote)

Zubereitung

1. Für die **Campari-Cupcakes** zunächst den Ofen auf 180°C vorheizen, ein Muffin Backblech einfetten und mit Förmchen auslegen.

2. Dann Butter und Zucker mit einem Handrührgerät in einer Schüssel schaumig schlagen. Danach Eier nach und nach zugeben, dabei nach jedem Ei gründlich mischen. Als nächstes

Mehl, Backpulver, Milch, Campari zufügen und vermischen. Dann eine Zitrone auspressen, den Saft ebenfalls zugeben und gründlich rühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.

3. Den Teig nun auf die Muffin Förmchen verteilen und das Blech für etwa 20 Minuten in den Ofen stellen. Die Muffins herausnehmen, wenn beim Hineinstechen eines Zahnstochers, beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Die Cupcakes abkühlen lassen.

4. Währenddessen Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben, dann Staubzucker zugeben und einrühren. Nun Ei trennen, das Eiweiß in die Schüssel geben und einrühren. So lange weiterrühren, bis alles gut kombiniert ist. Sollte die Masse zu dünn sein, esslöffelweise Zucker zugeben und rühren, bis sich die gewünschte Konsistenz ergibt.

5. Die Masse nun in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes drücken und servieren.

Tipp

Die Campari-Cupcakes sehen auch mit einem Minzblatt oder Dekorzucker dekoriert sehr schön aus. Am besten schmecken die Cupcakes an einem warmen Sommernachmittag, gut gekühlt. Ein Glas Campari auf Eis dazu und der Genuss kann beginnen.