Glass-Cupcakes

Mit dem Rezept für Glass-Cupcakes lassen sich feine Süßspeisen kreieren, die einfach super aussehen und hervorragend schmecken. Ausprobieren und die Gäste begeistern!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für die Cupcakes

1 kg	Mehl
2 EL	Backpulver
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Muskatnuss
1 Prise	Salz
300 ml	Vollmilch
1 EL	Vanilleextrakt
2 Stangen	Butter
500 g	Zucker
7 Stk.	Eiweiß

Für das Karamell

300 g	Zucker
200 ml	Wasser

Für den Zuckerguss

500 g	Frischkäse
1 EL	Butter
1 kg	Staubzucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
200 g	Kirschen (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die **Glass-Cupcakes** zunächst den Ofen auf 175°C vorheizen. Dann in einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Muskatnuss und Salz miteinander vermischen. Anschließend Milch und Vanille in einem Messbecher miteinander verrühren.

2. In einer weiteren Schüssel die Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach Zucker zugeben, dabei auf mittlerer Stufe weiterschlagen. Die Masse für etwa 3 Minuten schlagen. Danach die Rührgeschwindigkeit auf niedrig stellen, ein Drittel der Mehlmischung zugeben, anschließend ein Drittel der Milch-Vanillemischung zugeben. Den Vorgang wiederholen, bis beide Massen aufgebraucht sind, weiterschlagen bis ein homogener Teig entsteht.

3. Jetzt die Eier teilen, die Eiweiße in eine saubere Schüssel geben, steif schlagen und unter den Teig heben. Nun den Teig in die Cupcakeformen füllen, diese auf das Backblech stellen und für etwa 18-20 Minuten in den Ofen geben. Mit einem Zahnstocher in die Cupcakes stechen, wenn am Zahnstocher beim Herausziehen keine Kuchenreste haften bleiben, sind sie fertig. Dann die Cupcakes auf einen Kuchenrost stellen und auskühlen lassen.

4. Währenddessen Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Anschließend die Hitze reduzieren und weiterköcheln lassen, bis die Masse einen leichten Goldton annimmt. Vom Herd nehmen, sofort auf ein Backblech gießen, zu einer dünnen Schicht ausstreichen und abkühlen lassen.

5. Für den Zuckerguss Frischkäse mit Butter in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach Vanille und Staubzucker zugeben. Jetzt mit einem Spachtel den Zuckerguss auf den Cupcakes verteilen. Anschließend das Karamell in Stücke brechen, sodass diese wie Glasscherben aussehen. Dann jeweils einige Glasstücke mit den Kirschen auf den Zuckerguss stecken.

Tipp

Bei den Glass-Cupcakes lässt sich der Teig auch, je nach Geschmack, durch einen anderen Teig ersetzen. Wer den Zuckerguss noch mit etwas Lebensmittelfarbe aufpeppt, verleiht den Glass-Cupcakes noch ein besonderes Highlight.