

Hugo-Cupcakes

Das Rezept von den Hugo-Cupcakes ist nicht nur optisch auf jeder Party ein Highlight!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

- 6 Stk. Papier-Muffinformchen
- 1 Stk. [Muffinform](#)

Für den Teig

- 35 g Butter (weiche)
- 50 g Zucker
- 1 Stk. Ei
- 1 Prise Salz
- 0.5 Stk. Limetten (davon den Saft)
- 3 EL Holunderblütsirup
- 115 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Sekt (oder Prosecco)

Für das Topping

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 100 g | <u>Butter</u> (weiche) |
| 75 g | Frischkäse |
| 75 g | Staubzucker (gesiebt) |
| 1 EL | Holunderblütensirup (nach Geschmack) |
| 0.5 Stk. | Limetten (davon den Saft und Abrieb) |

Für die Dekoration

Nach Belieben Limettenstücke

Nach Belieben Minzeblätter

Nach Belieben Strohhalme

Nach Belieben Tonkarton (für den Ring)

Zubereitung

1. Für die **Hugo-Cupcakes** den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und eine Muffinform mit 6 Muffin-Papierförmchen auslegen.
2. Dann die Butter mit dem Zucker und dem Ei cremig rühren und das Salz, den Limettensaft, und den Holundersirup untermischen.
3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Zum Schluss, den Sekt dazugeben und kurz verrühren.
4. Den Teig auf die Förmchen verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die noch Muffins sollten dann komplett auskühlen.
5. Für das Topping die Butter mit dem Staubzucker cremig rühren und anschließend den Holunderblütsirup und den Limettensaft mit dem Abrieb untermischen.
6. Nun noch den Frischkäse glatt rühren und diesen vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Buttercreme rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und auf den Muffins dressieren.
7. Für die Optik kann man jetzt nach Belieben ein Limettenstück, ein Minzblatt und ein Strohthalm noch anbringen. Ein gebastelter Ring aus einem Streifen grünem Tonkarton peppt den Cupcake nochmal so richtig auf.

Tipp

In den Teig für die Hugo-Cupcakes kann man zusätzlich noch einen Teelöffel gehackte Minze geben.