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-Muffinförmchen
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	Holunderblütensirup
115 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 ml	Sekt (oder Prosecco)

Für das Topping

100 g	Butter (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 den Zucker und dem Ei cremig rühren und das Salz, den Limettensaft, und den Holundersirup unterrühren.

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 Holunderblütensirup und den Limettensaft mit dem Abrieb unterrühren.

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 Strohhalm 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.