Margarita-Cupcakes

Mit dem Rezept für Margarita-Cupcakes lässt sich Urlaubsfeeling in Süßigkeiten verwandeln. Frisch und süß, einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

350 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
100 g	Butter
250 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Limette (den Saft und die Schale davon)
2 EL	Tequila
0.5 TL	Vanilleextrakt
100 ml	Buttermilch
2 EL	Tequila (zum Bepinseln)
1 Stk.	Muffinform

Für den Zuckerguss

250 g	Butter
500 g	Staubzucker
1 EL	Limettensaft
2 EL	Tequila
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Margarita-Cupcakes** als erstes den Ofen auf 170°C vorheizen, ein Muffin Backblech einfetten und mit Muffin Förmchen auslegen.

2. Dann Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Danach Butter und Zucker in einer weiteren Schüssel mit einem Handrührgerät für etwa fünf Minuten schaumig schlagen. Anschließend die Rührgeschwindigkeit reduzieren und nach und nach die Eier in die Schüssel schlagen. Dabei nach jedem Ei gründlich mischen.

3. Nun Schale von der Limette abreiben und zu der Buttermischung geben. Dann die Limette auspressen, den Saft in die Schüssel geben und zusammen mit Vanille-Extrakt und Tequila gründlich durchmischen, bis sich eine glatte Masse ergibt.

4. Als nächstes die Mehlmischung in drei Chargen, zusammen mit der Buttermilch einrühren und schlagen, bis sich ein glatter Teig ergibt.

5. Den Teig nun auf die Muffin Förmchen aufteilen und für etwa 25 Minuten backen. Danach mit einem Zahnstocher in einen Muffin stechen, wenn an diesem beim Herausziehen keine Kuchenreste haften bleiben, die Muffins aus dem Ofen nehmen und für etwa fünf bis zehn Minuten abkühlen lassen.

6. Anschließend die Oberseite jedes Muffins mit Tequila bepinseln und beiseitestellen, damit sie vollständig abkühlen.

7. In der Zwischenzeit den Zuckerguss vorbereiten, dazu Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät für etwa fünf Minuten schlagen. Danach langsam den Staubzucker zugeben und einrühren. Als nächstes Limetten auspressen, den Saft zusammen mit Tequila und Salz in die Schüssel geben und für etwa drei Minuten schlagen.

8. Wenn die Masse zu dünn ist, einfach esslöffelweise Zucker zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Masse nun in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes drücken.

Tipp

Die Margarita-Cupcakes sehen auch sehr hübsch aus, wenn etwas Limettenschale darüber gestreut wird. Auch einige Raspeln dunkler Schokolade über den Cupcakes machen sich sehr gut.