Ostercupcakes

Bei diesem Rezept ist Kreativität gefragt! Feine Ostercupcakes mit Beerentopping.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

60 g	Vollmilchschokolade
100 g	Butter
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
60 g	Walnüsse (gehackt)
1 Stk.	Muffinform

Für das Topping

300 g	Mascarpone
80 g	Erdbeeren (oder Himbeeren)
1 EL	Staubzucker
1 Packung	Sahnesteif
200 ml	Schlagobers
	Lebensmittelfarbe (eventuell)

Zubereitung

1. Für den Geschmack der bunten **Ostercupcakes** spielt die Qualität der Vollmilchschokolade eine entscheidende Rolle. Diese in kleine Stückchen teilen und mit der Butter in einen Topf geben. Über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen, zur Seite stellen. Backofen auf

180° vorheizen (Ober-/Unterhitze).

2. Mehl mit ein wenig Salz und dem Backpulver mischen und durchsieben. Zucker und Eier schaumig rühren, geschmolzene Schokolade unterheben. Langsam die Mehlmischung unterrühren. Solange rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben.

3. Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs geben. Den Teig in die Papierförmchen füllen. Etwa 20 bis 25 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen.

4. Während der Backzeit das Topping zubereiten: Die Beeren vorsichtig waschen, putzen und trocknen. Mit dem Staubzucker im Mixer sehr fein pürieren. Die Mascarpone in eine Backschüssel geben, die pürierten Beeren unterheben. In einer weiteren Schüssel Schlagobers und Sahnesteif fest schlagen, vorsichtig unter die Mascarpone-Beerencreme heben. Wird ein intensiverer Farbton gewünscht, ein wenig rote Lebensmittelfarbe untermischen. In eine Garnierspritze geben, sternförmige Tülle verwenden, auf die Cakes in Form eines Nests auftragen. Die Cupcakes vor dem Dekorieren abkühlen lassen.

Tipp

Mit bunten Osterfiguren aus Marzipan oder Zuckerguss lassen sich die Ostercupcakes schön dekorieren. Für ein grünes Topping die Beeren weglassen und die Creme mit grüner Lebensmittelfarbe mischen.