

Spiegelei-Cupcakes

Die Spiegelei-Cupcakes werden jede Ostertafel auf. Ein Rezept, das auch Backanfänger begeistern dürfte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk. Muffinform (12er)
--

Für den Teig

3 Stk. Eier

125 g Staubzucker

1 Packung Vanillezucker

125 ml Eierlikör

75 ml Öl

100 g Mehl

100 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Für die Creme

0.5 Packungen Vanillepuddingpulver

175 ml Milch

2 EL Zucker

200 g Sauerrahm

Zum Belegen

1 Dose Marillen (ATG 240g)
--

Zubereitung

1. Für die **Spiegelei-Cupcakes** ein Muffinblech mit je nach Größe ca. 10 - 12 Muffin-Papierförmchen auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker einige Minuten dick-schaumig schlagen.
3. Jetzt das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen.
4. Nun den Eierlikör und das Öl während des Rührens hinzufügen und alles nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
5. Diesen danach auf die Papierförmchen verteilen (ca. $\frac{3}{4}$ voll) und hinterher im Ofen ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Muffins sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Danach die Creme zubereiten. Dazu das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und einen Schluck von der Milch zu einer glatten Sauce verrühren.
7. Dann die restliche Milch in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Jetzt den Topf vom Herd nehmen, die Vanillesauce einrühren, den Topf zurück auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen. Der Pudding sollte danach unter gelegentlichem Rühren abkühlen.
8. Jetzt den Sauerrahm unter den Pudding heben.
9. Danach die Creme in einen Spritzbeutel füllen und eine Spiegelei-Form auf die Muffins spritzen. Dabei ruhig großzügig sein und die Creme eventuell mithilfe eines Teelöffels verstreichen. Sollte etwas Creme übrig bleiben, kann man sie einfach so nebenbei

vernaschen. ;-)

10. Jetzt die Marillen über einem Sieb abtropfen lassen.

11. Letztendlich auf jeden Cupcake eine Marillenhälfte als Eidotter aufsetzen und die kleinen Küchlein sind fertig zum Servieren.

Tipp

Für einen schönen Glanz von dem Eidotter könnte man die Spiegelei-Cupcakes zusätzlich mit einem klaren Tortenguss versehen. Sollten Kinder mitessen, könnte man den Eierlikör durch eine Vanillesauce ersetzen.