

Verführerische Hugo-Cupcakes

Mit dem Rezept für verführerische Hugo-Cupcakes lassen sich herrlich frische Minitorten zaubern, die gerade im Sommer ein wahrer Hochgenuss sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

120 g	Butter (weiche)
100 g	Frischkäse
100 g	Staubzucker
4 EL	Holunderblütensirup
2 Stk.	Eier
70 g	Butter (weiche)
100 g	Zucker
240 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Stk.	Limette
1 Handvoll	Minzeblätter
250 ml	Prosecco
4 EL	Holunderblütensirup

Zubereitung

1. Für verführerische Hugo-Cupcakes als erstes den Ofen auf 180°C vorheizen und ein zwölfer Muffinbackblech mit Förmchen füllen.

2. Dann die Minze waschen, klein hacken und die Schale der Limette abreiben. Als nächstes Eier in eine Schüssel schlagen, mit Zucker und Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Nun die Limettenraspeln und die Minze zugeben, verrühren.
3. Anschließend nach und nach Sekt und Holunderblütensirup einrühren. Danach Mehl, Salz und Backpulver durch ein Sieb darüber sieben und rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig dann gleichmäßig auf die Förmchen aufteilen und für etwa fünfzehn Minuten in den Ofen stellen.
4. In der Zwischenzeit Butter in einer Schüssel cremig schlagen, Staubzucker darüber sieben und verrühren. Nun Holunderblütensirup zugeben, gut verrühren. Zuletzt den Frischkäse vorsichtig unterheben, alles zu einer glatten Masse mischen und diese dann in einen Spritzbeutel einfüllen.
5. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, wenn beim Hereinstecken eines Zahnstochers, beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Die Muffins anschließend etwas abkühlen lassen.
6. Danach mit einer Gabel Löcher in die Oberflächen der Kuchen stechen und Holunderblütensirup darüber träufeln. Nun die Creme spiralförmig auf die Oberflächen drücken, etwas antrocknen lassen und servieren.

Tipp

Verführerische Hugo-Cupcakes sehen auch besonders schön aus, wenn diese mit frischen Minzblätter dekoriert werden. Auch ein paar Schokoladenraspeln und etwas Pfefferminzlikör machen sich auf den Kuchen sehr gut. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Einfach machen was gut aussieht und einem persönlich schmeckt.