Wassermelonen-Cupcakes

Die Wassermelonen-Cupcakes sind auf jeder Kaffeetafel ein sommerlicher Hingucker. Ein Rezept, dass einfach zum Reinbeißen verleitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

150 g	Kuvertüre (weiße)
75 ml	Milch
2 Stk.	Eier
125 g	Créme frâiche
100 g	Zucker
3 Packungen	Vanillezucker
250 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver (gehäuft)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)

Zum Bestreichen

100 g	Kuvertüre (weiße)

Für die Creme

100 g	Kuvertüre (weiße)
200 g	Frischkäse (Zimmertemperatur)
50 g	Butter (Zimmertemperatur)

1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (pink)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schokoladen-Tröpfchen

Zubereitung

1. Für die **Wassermelonen-Cupcakes**, die weiße Kuvertüre, zusammen mit der Milch, in einer Schüssel, über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Crème Fraîche verrühren und dann die weiße Kuvertüre unterrühren.

3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zügig unter den Teig rühren.

4. Zum Schluss noch den Teig beliebig mit Lebensmittelfarbe einfärben und gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Diese dann im Ofen ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und hinterher komplett auskühlen lassen.

5. Anschließend die weiße Kuvertüre zum Bestreichen über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und nebenbei schon mal die Muffin-Köpfe, gerade abschneiden.

6. Die Fläche dann mit der Kuvertüre bestreichen und dabei rundherum einen kleinen Rand stehen lassen. Hinterher auskühlen lassen.

7. Für die Creme wieder die weiße Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen und hinterher abkühlen lassen.

8. Dann die Butter, mit dem Frischkäse und dem Vanillezucker glatt rühren, und beliebig mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Danach noch die weiße Kuvertüre unterrühren und die Masse in

einen Spritzbeutel mit Tülle geben. Sollte die Creme noch zu weich zum Verarbeiten sein, den Spritzbeutel kurz in den Kühlschrank legen.

9. Letztendlich die Creme auf den Muffins dressieren und mit den Schokoladen-Tröpfchen dekorieren.

Tipp

Für die Wassermelonen-Cupcakes, sehen grüne Papier-Muffinförmchen besonders schön aus. Zudem sollte man die Cupcakes leicht gekühlt lagern.