drehscheibe

Backträume

Yvonnes Rübli-Cupcakes und Donuts

Für 20-24 Stück

Zutaten Teig

500 g Mehl
1/2 TL gemahlene Nelken
1 EL Zimt
4 TL Backpulver
1/2 TL Muskatnuss
2-3 feingeraspelte Möhren
(2-3 EL für die Deko aufheben)
4 Eier
12 EL Zucker
4 EL Sonnenblumenöl
8 TL Zitronensaft
500 g griechischer Joghurt

Für das Cupcake-Frosting

200 g Butter (zimmerwarm, nicht zu weich)
300 g Vollfettfrischkäse
1 kg Puderzucker (gesiebt)

Zum Wälzen der Donuts

8 EL Zucker
8 EL Puderzucker

Für die Deko

1 Messerspitze Gellebensmittelfarbe (zum teilweise Einfärben des Frostings)
100 g Haselnusskrokant
25 g Pistazien
2-3 EL geraspelte Möhren

Zubereitung Teig

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel verrühren und durch ein Mehlsieb sieben. Die Möhren raspeln. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Öl, Zitronensaft und Joghurt dazugeben. Gut verrühren und auf mittlerer Stufe unter das Mehlgemisch rühren bis ein glatter Teig entsteht. Abschließend die Möhren unterrühren.
Den fertigen Teig in eine Spritzbeutel mit Tülle geben und die Donut- bzw. Cupcake-Form zu 3/4 mit Teig befüllen. Bei 160°C (Ober-/Unterhitze) die Donuts für 15-20 Minuten, die Cupcakes circa 10 Minuten länger backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig gut ist. Etwa 5 Minuten auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Rost komplett auskühlen lassen. Die Donuts im Zucker-Puderzuckergemisch wälzen.

Zubereitung Cupcake-Frosting

Die Butter bis zu 4 Minuten aufschlagen. Das Volumen vergrößert sich und die Farbe wird heller. Den Frischkäse dazugeben und gut verrühren. Nun die Hälfte des gesiebten Puderzuckers auf mittlerer Stufe unterrühren bis alles zu einer glatten Masse ohne Klumpen vermischt ist. Anschließend die zweite Hälfte des Puderzuckers dazugeben und für 2-3 Minuten rühren, bis die Masse schön fluffig, cremig und hell ist. ¾ des Frostings in eine Spritztülle geben. Das Frosting im Spritzbeutel in den Kühlschrank legen, damit die Butter wieder etwas fester wird und sich das Frosting gut auf die Cupcakes spritzen lässt.

Verzierung Donuts

Die Gellebensmittelfarbe unter den Rest des Frostings rühren, bis sich alles gleichmäßig eingefärbt ist und damit die Donuts verzieren und kühl stellen.
Tipp: Gellebensmittelfarbe ist sehr konzentriert. Es genügt eine kleine Portion, um große Mengen Frosting oder Teig einzufärben. Oft reicht die Spitze eines Schaschlikspießes aus.

Frohe Ostern und guten Appetit!