



## "ZDF-Fernsehgarten on tour" Gran Canaria - 21.04. 2019

### Jasmin Wagners „Überraschungs-Cupcakes“

#### Zutaten

5 Eier  
1 Päckchen Puderzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
¼ l Öl  
¼ l Eierlikör  
125 g Mehl  
125 g Speisestärke  
1 Päckchen Backpulver  
25-50g Kakaopulver  
500 g weiche Butter  
500 g Puderzucker  
Weiße Lebensmittelfarbe  
Erdbeeren (kleingeschnitten)  
Große Marshmallows  
Pinke Zuckerstreusel  
Dekoraugen  
Schwarze Zuckerschrift



#### Zubereitung

Eier mit Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren, danach Öl und Eierlikör unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig auf zwei Schüsseln verteilen und eine Hälfte des Teiges mit dem Kakaopulver mischen. Beide Teige anschließend in kleine Muffin-Formen füllen und bei 175 Grad Celsius 60 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen.

Für die Buttercreme weiche Butter für circa zehn Minuten zusammen mit dem Puderzucker und etwas weißer Lebensmittelfarbe aufschlagen. Anschließend in einen Spritzbeutel mit Mehrlochtülle füllen und kalt stellen.



Mit einem Messer eine Mulde in die ausgekühlten Cupcakes schneiden, den Teig darin entfernen und mit den kleingeschnittenen Erdbeeren füllen. Anschließend die Buttercreme mit der Mehrlochtülle in Grasoptyk auftragen.

Für die Hasenohren die Marshmallows schräg halbieren und die klebrige Seite in die pinken Zuckerstreusel tunken. Diese nun mit der Streuseloseite nach oben auf den Muffins platzieren. Anschließend noch mit den Dekoraugen verzieren und mit der Zuckerschrift einen Hasenmund aufmalen.

Guten Appetit!



## Manuels Eierlikör-Cupcakes mit Marshmallow-Frosting

### Zutaten

150 g Butter  
150 g brauner Zucker  
2 große Eier  
450 g geschmolzene Zartbitterschokolade  
130 g Mehl  
2 EL Kakao  
1 TL Backpulver  
¼ TL Salz  
Eierlikör (nach Geschmack)  
8 Eiweiß  
400 g Zucker  
½ TL Zitronensaft  
180 g Sahnepudding (selbst gekocht oder fertig)  
60 ml Pflanzenöl



### Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Ein Blech mit 12 Papierförmchen bestücken. In einer Rührschüssel Butter mit braunem Zucker auf höchster Stufe aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut verrühren. Anschließend die Schokolade schmelzen und etwa 300 Gramm unterrühren.

In einer zweiten Rührschüssel Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermischen. Die Mehl-Mischung zum Butter-Mix geben und gut verrühren. Je nach Geschmack etwas Eierlikör hinzufügen und nochmals kurz verrühren.

Den Teig auf die Papierförmchen verteilen, diese dabei etwa bis zur Hälfte füllen. Im Ofen bei 200 Grad Celsius circa 16 bis 18 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Eiweiß mit Zucker und Zitronensaft in eine hitzefeste Schüssel geben und auf einen Topf mit köchelndem Wasser stellen. Dabei darf die Schüssel das Wasser nicht berühren. Die Mischung circa fünf bis sechs Minuten verrühren, bis sie 71 Grad Celsius erreicht hat, oder sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Schüssel vom Herd nehmen und die Masse mit der Küchenmaschine circa fünf bis sechs Minuten weiter aufschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer runder Öffnung füllen und kalt stellen.



In einer kleinen Schüssel Sahnepudding mit Eierlikör verrühren, bis die Masse glatt ist. Zur Seite stellen.

Mit einem Messer eine Mulde in die ausgekühlten Cupcakes schneiden, den Teig darin entfernen und mit der Eierlikör-Pudding-Mischung füllen. Marshmallow-Frosting zu einem kleinen Turm auf die Cupcakes spritzen und für circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In einer kleinen Schüssel die restliche geschmolzene Schokolade mit Öl glattrühren und circa fünf Minuten abkühlen lassen. Sobald die Glasur lauwarm ist, die Cupcakes darin eintauchen. Danach nach Belieben dekorieren oder antrocknen lassen!

Guten Appetit!