

Yvonne's Matcha-Hasen-Cupcakes mit Himbeer-Füllung

Für 12-16 Cupcakes

Zutaten Kekse

250 g Mehl
75 g Zucker
2 Eigelb
¼ Päckchen Backpulver
½ Päckchen geriebene Bio-
Zitronenschale
eine kleine Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Butter, zimmerwarm
Osterhasen-Ausstechform

Zutaten Zuckerguss Kekse

250 g Puderzucker
Saft einer Zitrone
etwas Kokosraspeln
eine Metall-Tülle, 1mm
Durchmesser
ein Einwegspritzenbeutel
ein Modellierstab
2 Haushaltsklemmen

Zutaten Frosting

100 g Butter, zimmerwarm
150 g Frischkäse, Vollfett
500 g Puderzucker, gesiebt
1 Päckchen geriebene Bio-
Zitronenschale
3-4 EL Matchapulver
50 g gehackte Pistazien
1 Metall-Tülle, 12er Stern, 12
mm Durchmesser
1 Einwegspritzenbeutel
2 Haushaltsklemmen

Zubereitung Kekse & Zuckerguss

Den Ofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Mehl sieben. Anschließend alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, bevor die Osterhasen ausgestochen werden. Den Teig auf ca. 2-3 mm Dicke ausrollen und die Kekse ausstechen. Auf dem Blech ein wenig Abstand lassen, damit die Kekse nicht aneinander fest backen. Wenn die Kekse nach ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun sind, können sie auf einem Rost komplett auskühlen, bevor sie weiterverarbeitet werden.

Die Spitze des Spritzbeutels abschneiden, damit die Tülle hindurch passt. Die Tülle hineinstecken und den Beutel unten direkt hinter der Tülle mit einer Haushaltsklemme verschließen, damit nichts auslaufen kann. Den Puderzucker nach und nach mit Zitronensaft vermischen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Den Spritzbeutel mit dem Zuckerguss füllen und zur Seite legen.

Zubereitung Frosting

Den Puderzucker sieben und zur Seite stellen. Die Butter aufschlagen, bis sie fluffig und in der Farbe etwas heller geworden ist. Den Frischkäse unter die Butter geben und gut verrühren. Erst die eine Hälfte, dann die andere Hälfte des gesiebten Puderzuckers unterrühren bis eine glatte Masse entsteht. Das Matchapulver und die Zitronenschale unterrühren. Das Frosting in den vorbereiteten Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank lagern. Wenn die Cupcakes frisch aus dem Ofen kommen, das Frosting aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Butter wieder etwas weicher wird und es sich gut verarbeiten lässt.

Zutaten Cupcakes

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter, geschmolzen
2-3 Eier Gr. M
2 Päckchen Vanillezucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Päckchen geriebene Bio-
Zitronenschale
½ Päckchen Backpulver
etwas Milch
Eislöffel zum Portionieren
Cupcakeförmchen
Apfelentkerner
Himbeermarmelade ohne Kerne

Zubereitung Cupcakes

Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver in eine Schüssel geben. Den Zucker mit Vanillezucker und Eiern schaumig schlagen. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und unter die Zucker-Ei-Masse rühren. Einen Teelöffel Vanilleextrakt unterrühren. Anschließend alles zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Zitronenschale unterheben und ggf. den Teig mit etwas Milch geschmeidig machen, wenn er zu fest ist. Den Teig mit dem Eislöffel in die Förmchen portionieren.

Tipp: Ein Eislöffel hat die perfekte Menge Teig für einen Cupcake.

Die Cupcakes für ca. 25-30 Minuten backen. Nach 20 Minuten mit dem Holzspieß kontrollieren, ob noch Teig kleben bleibt, wenn nicht, sind sie fertig.

Fertigstellung Kekse

Während die Cupcakes backen, können die Hasenkekse mit Frosting verziert werden. Dazu erst den Rand nachmalen und anschließend zur Mitte hin den Zuckerguss mit einem Modellierstab zu einer glatten Fläche verreiben. Die Kokosraspeln anschließend auf die Kekse streuen.

Fertigstellung Cupcakes

Während der Zuckerguss trocknet, die Marmelade in eine Spritztülle füllen. Mit dem Apfelentkerner in die Mitte der noch warmen Cupcakes stechen und einen Teil des Teigs herausholen. Den Teigdeckel nicht wegwerfen, sondern aufheben. Das Loch mit Himbeermarmelade füllen und den Deckel wieder vorsichtig hineinstecken.

Das Frosting für die Cupcakes kann nun darauf verteilt werden. Dazu die Spritztülle senkrecht über den Cupcake halten und das Frosting mit kreisenden Bewegungen darauf verteilen. Alternativ kann man kleine Kleckse setzen. Auf dem Frosting die gehackten Pistazien verteilen und einen der Osterkekse hineinstecken.

Guten Appetit!