Rezept

Mango-Cupcakes mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Mango-Cupcakes mit weißer Schokolade, am 30.04.2024

Zutaten

1	reife Mango
100 g	weiche Butter
2	Eier
2 gehäufte TL	Backpulver
40 g	gehackte Pistazienkerne
250 g	kalte Sahne
12	Papierförmchen
1	Bio-Zitrone
100 g	Zucker
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	weiße Schokolade
	12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Mango mit einem Sparschäler schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Mit Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier nach und nach unter die Buttermasse rühren. Mehl, Backpulver und Salz über die Eiermasse sieben und zügig unterrühren. Mangowürfel und Pistazien unter den Teig heben.

3. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

4. Für das Topping mit einem Sparschäler einige schöne Schokoladenspäne von der weißen Schokolade hobeln und beiseitelegen. Die restliche Schokolade auf einer Reibe fein reiben.

5. Die Sahne steif schlagen und die geriebene Schokolade unterziehen. Die Schokosahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Tupfen auf die Cakes spritzen. Mit den beiseitegelegten Schokoladenspänen verzieren.