

Rezept

Konfetti-Cupcakes

Ein Rezept von Konfetti-Cupcakes, am 19.04.2024

Zutaten

200 g weiche Butter	160 g Zucker
4 Eier	2 Bio-Mandarinen
200 g Mehl	2 gehäufte TL Backpulver
1 Prise Salz	2 Dosen Mandarinen (à ca. 175 g Abtropfgewicht)
150 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)	2 Päckchen Vanillezucker
100 g kalte Sahne	12er-Muffinblech
12 Papierförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Mandarinen heiß waschen, abtrocknen und 1 Mandarine beiseitelegen. Die Schale von der übrigen Mandarine fein abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zügig unter die Eiermasse rühren.
2. Den Teig in die Mulden füllen. Die Dosenmandarinen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, 12 Mandarinenfilets für die Deko beiseitelegen und die übrigen auf den Teig legen. Im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen.
3. Für das Topping den Quark mit Vanillezucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Den Sahnequark in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Die übrigen Mandarinenfilets darauflegen.
4. Von der beiseitegelegten Mandarine die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Aus den Schalenstreifen mit einer winzigen Tülle kleine Konfetti ausstechen. Die Cupcakes damit bestreuen.