

Rezept

Mojito-Cupcakes

Ein Rezept von Mojito-Cupcakes, am 17.06.2024

Zutaten

100 ml Milch	Saft und abgeriebene Schale von 1 ½ Bio-Limetten
4 Stiele Minze	175 g Mehl
½ Pck. Backpulver (8 g)	Salz
220 g zimmerwarme Butter	125 g brauner Zucker
2 Eier	3 EL Cachaça (Zuckerrohrschnaps; ersatzweise Apfelsaft)
100 g Puderzucker	370 g Doppelrahmfrischkäse
Minzeblättchen zum Verzieren	Limettenspalten zum Verzieren
brauner Zucker zum Verzieren	12 Papierförmchen
1 Einwegspritze (50 ml Inhalt; aus der Apotheke)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Milch und 60 ml Limettensaft mit je 2 Stielen Minze getrennt erhitzen, vom Herd nehmen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Minze herausnehmen.
2. Aus Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g Butter, 100 g Zucker, Eiern, 1 TL Limettenschale, Minz-Milch und 2 EL Cachaça wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) beschrieben einen Teig zubereiten. In die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cakes aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Minz-Limettensaft und Cachaça verrühren. Mit der Spritze an drei Stellen je ca. 5 ml Flüssigkeit in die Cakes spritzen. Übrige Butter, Puderzucker, Frischkäse, übrigen Zucker und übrige Limettenschale nach Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) zu einem Topping rühren. In einen Spritzbeutel mit großer Tülle (14 mm Ø) füllen, aufspritzen. Cakes verzieren.