

Rezept

Pistazien-Herz-Cupcakes

Ein Rezept von Pistazien-Herz-Cupcakes, am 25.03.2023

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

125 g Mehl	50 g gemahlene Pistazien
½ Pck. Backpulver (8 g)	160 g Zucker
Salz	1 Ei
175 g Buttermilch	60 ml Sonnenblumenöl
ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)	50 g gehackte Pistazien

FÜR DAS TOPPING:

200 g Mascarpone	50 g Puderzucker
2 EL Rosenwasser (aus der Apotheke; ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)	1 - 2 TL Himbeersirup
	100 g Sahne

AUSSERDEM:

12 gezuckerte oder kandierte Rosenblütenblätter zum Verzieren (nach Belieben)	12 Papierförmchen
	12 Streifen Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Aus jedem Streifen Alufolie einen Fächer falten und jeweils zwischen Förmchen und Blech stecken, sodass das Papierförmchen eine Herzform erhält.
2. Für den Teig Mehl, gemahlene Pistazien, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Ei, Buttermilch, Öl und Vanille mit den Quirlen des Handrührgeräts verquirlen. Die Mehlmischung auf niedriger Stufe kurz unterrühren, dann den Teig ca. 10 Sek. auf höchster Stufe durchrühren. Die gehackten Pistazien unterheben.
3. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Cakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Inzwischen für das Topping den Mascarpone mit Puderzucker, Rosenwasser und Himbeersirup glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen und bis zur Verwendung kühl stellen.
-
5. Das Topping vor dem Servieren herzförmig auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben mit gezuckerten oder kandierten Rosenblütenblättern verzieren.