

Rezept

Rosen-Litschi-Cupcakes

Ein Rezept von Rosen-Litschi-Cupcakes, am 02.10.2023

Zutaten

100 g weiche Butter	3 Eier
75 g Zucker	80 g geschälte, gemahlene Mandeln
80 g Mehl	1 gehäufter TL Backpulver
1 Prise Salz	1 Dose Litschis (ca. 250 g Abtropfgewicht)
125 g TK-Himbeeren	4 EL Puderzucker
250 g Mascarpone	4-5 TL Rosenblütenwasser (aus der Apotheke)
12 ungespritzte Rosenblütenblätter	12er-Muffinblech
12 Papierförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig schlagen. Die Mandeln mit Mehl, Backpulver und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Mischung und die Butter unter die Eiermasse rühren. Die Litschis in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Litschis vierteln.
2. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen und mit Litschivierteln belegen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen. Die Cakes zweimal mit etwas Litschisaft bestreichen.
3. Für das Topping die Himbeeren mit Puderzucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und offen 3 Min. köcheln lassen. Die Beeren durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Mascarpone und Rosenblütenwasser dazugeben und alles mit dem Pürierstab durchmischen. Die Creme 30 Min. kalt stellen, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cakes spritzen. Die Cakes jeweils mit 1 Rosenblütenblatt verzieren.