

Rezept

Rotwein-Cupcakes mit Ingwertopping

Ein Rezept von Rotwein-Cupcakes mit Ingwertopping, am 09.10.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

4 - 5 reife Feigen (250 g)	100 g Zartbitterschokolade
150 g Mehl	½ Pck. Backpulver (8 g)
½ TL Zimtpulver	2 EL Kakaopulver
Salz	150 g weiche Butter
100 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
3 Eier	150 ml trockener Rotwein (ersatzweise Sauerkirchnektar)

FÜR DAS TOPPING:

45 g Ingwernüsse in Sirup + 3 EL Ingwersirup (aus dem Glas; Asienregal im Supermarkt)	90 g weiche Butter
¼ TL Ingwerpulver	75 g Puderzucker
	275 g Doppelrahmfrischkäse

AUSSERDEM:

12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
2. Für den Teig die Feigen waschen. 1 Feige für die Verzierung beiseitelegen. Restliche Feigen klein würfeln. Die Schokolade sehr fein reiben. Das Mehl mit Backpulver, Zimt, Kakao und 1 Prise Salz mischen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. in 5 Min. cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Die Mehlmischung im Wechsel mit dem Wein auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Als Nächstes die geriebene Schokolade, dann die Feigenwürfel unterheben.
3. Den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für das Topping die Ingwernüsse gut abtropfen lassen und in sehr kleine Würfel schneiden bzw. hacken. Die Butter mit Puderzucker und Ingwerpulver mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Ingwersirup unterrühren. Frischkäse dazugeben und kurz unterrühren. Die gewürfelten Ingwernüsse bis auf 1 TL für die Verzierung unterheben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (ca. 14 mm Ø) füllen und bis zur Verwendung zugedeckt kühl stellen.
-
5. Die beiseitegelegte Feige in zwölf schmale Spalten schneiden. Topping als Tuffs auf die Cupcakes spritzen und mit den übrigen gewürfelten Ingwernüssen und Feigenspalten verzieren.