

Rezept

Sonnenblumen-Cupcakes

Ein Rezept von Sonnenblumen-Cupcakes, am 20.06.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

1	kleiner Zucchini (ca. 75 g)		Salz
120 g	Mehl	60 g	gemahlene Mandeln
½ Pck.	Backpulver (8 g)	1 Msp.	Zimtpulver
2	Eier	125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker	100 ml	Sonnenblumenöl

FÜR DAS TOPPING:

40 g	schnittfähiges Nuss-Nugat	3	Eiweiß
180 g	Zucker	1 Prise	Salz
225 g	weiche Butter	1 - 2 TL	gemahlene Kurkuma (ersatzweise gelbe Speisefarbe)

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 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Für den Teig den Zucchini waschen, putzen und fein raspeln. Die Raspel in ein Sieb geben und mit etwas Salz bestreut ziehen lassen.
2. Das Mehl mit Mandeln, Backpulver, 1 Prise Salz und Zimt mischen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gut verquirlen. Öl langsam unterschlagen. Mehlmischung dazugeben und auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Zucchiniraspel sehr gut ausdrücken und kurz unterrühren. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
3. Ca. 5 Min. vor Ende der Backzeit das Nuss-Nugat in zwölf Würfel schneiden. Jeden Cupcake mit einem Würfel belegen und fertig backen. Cakes herausnehmen, geschmolzenen Nugat mit einem Löffel rund auf der Cupcakemitte verstreichen, das ist der Blütenboden. Cakes aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Inzwischen für das Topping aus den angegebenen Zutaten wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) beschrieben eine Swiss-Meringue-Buttercreme zubereiten und mit Kurkuma oder Speisefarbe gelb einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit Blatttülle oder kleiner Sterntülle füllen und in zwei Runden als Blütenblätter auf die Cupcakes spritzen. Dabei außen anfangen und zur Blütenmitte hin versetzt einen zweiten Ring Blütenblätter aufspritzen. Nach Belieben mit Marzipanbienen (siehe Rezept-Tipp unten) verzieren.