

## Rezept

# Tiramisu-Kirsch-Cupcakes

Ein Rezept von Tiramisu-Kirsch-Cupcakes, am 26.04.2025

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

<b>375 g</b> Süßkirschen	<b>175 g</b> + 1 - 2 EL Mehl
<b>½ Pck.</b> Backpulver (8 g)	Salz
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier	<b>125 ml</b> Milch
<b>3 - 4 EL</b> kalter Espresso (ca. 35 ml)	

### FÜR DAS TOPPING:

<b>250 g</b> Mascarpone	<b>50 g</b> Puderzucker
ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote (ersatzweise ½ TL Vanille-Extrakt)	<b>120 g</b> Sahne

### AUSSERDEM:

Kakaopulver zum Bestäuben	<b>12</b> Papierförmchen
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. 335 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Für den Teig die Kirschen waschen, 12 Kirschen für die Verzierung beiseitelegen, die übrigen ca. 250 g Kirschen entstielen, entsteinen und jeweils halbieren. Abtropfen lassen.
2. 175 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und in eine Schüssel sieben. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. aufschlagen, die Eier einzeln unterschlagen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Kirschen mit 1 - 2 EL Mehl bestäuben und unter den Teig heben. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Mithilfe einer Einwegspritze in jeden Cupcake an zwei bis drei Stellen je ca. 1 ml Espresso spritzen. Alternativ mit einem Holzspießchen zwei bis drei Löcher in jeden Cupcake stechen und die Flüssigkeit vorsichtig mit einem Löffel hineinträufeln. Cakes aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für das Topping Mascarpone mit Puderzucker und Vanille glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) füllen, kühl stellen und vor dem Servieren auf die Cupcakes spritzen. Mit Kakaopulver bestäuben und mit je 1 Kirsche verzieren.