



Grundteig für Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: 20–25 Min.

Für 3 grosse Cupcakes oder 12 Mini-Cupcakes «easybake»
(siehe Hinweis und Bestell-Tipp)

50g Butter, weich

50g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

3 Esslöffel Milch

80g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

1. Butter, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Ei daruntertrühren, ca. 2 Min. weitertrühren, bis die Masse heller ist. Milch daruntertrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Masse in die Förmchen füllen.

Backen: Mini-Cupcakes ca. 20 Min., grosse Cupcakes ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Hinweis).

Haltbarkeit: ohne Deko in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage.

Hinweis: Die nachfolgenden Rezepte lassen sich in beiden «easybake»-Formen zubereiten. In der grösseren verlängert sich die Backzeit aber um 2–4 Min.; deshalb mit einer Stricknadel oder einem Holzspießchen eine Backprobe vornehmen.

Himbeer-Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 10 Min.

Für 12 Mini-Cupcakes «easybake»

1 Portion Grundteig
(siehe links)

50g Himbeeren,
leicht zerdrückt

50g Butter

50g weisse Schokolade,
geschmolzen,
etwas abgekühlt

50g Frischkäse (z. B. Philadelphia Joghurt)

5 Tropfen rote
Lebensmittelfarbe

12 Zuckerdekorblumen

1. Himbeeren unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.
2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren. Frischkäse und Lebensmittelfarbe daruntertrühren. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle

(ca. 9 mm Ø) geben und ca. 10 Min. kühl stellen. Creme auf die Cupcakes spritzen. Mit Zuckerblumen verzieren.

Pro Stück: 10g Fett, 2g Eiweiss,
12g Kohlenhydrate, 597kJ (143 kcal)



BESTELL-TIPP

Mit den neuen Einwegformen «easybake» ist das Backen von Cupcakes und Muffins ganz leicht. Die Kartonhalterung sorgt für die nötige Stabilität beim Füllen und Backen. Infos und Bestellmöglichkeit auf Seite 28 oder auf unserer Website

www.bettybossi.ch



Tiramisu-Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Für 12 Mini-Cupcakes «easybake»

- 1 Portion Grundteig**
(siehe Seite 19)
- 1 Esslöffel sofort lösliches Kaffeepulver**
- 1 Esslöffel Amaretto**

- 140 g Mascarpone**
- 20 g Butter**, weich
- 1½ Esslöffel Puderzucker**
- 1 Esslöffel Kakaopulver**
- 12 Schokolade-Kaffeebohnen**

1. Kaffeepulver im Amaretto auflösen, unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.
2. Mascarpone, Butter und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben und auf die Küchlein turmförmig aufspritzen. Mit Kakaopulver und Schokolade-Kaffeebohnen verzieren.

Pro Stück: 11g Fett, 3g Eiweiss,
11g Kohlenhydrate, 654kJ (156kcal)



Caramel-Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Kühl stellen: ca. 10 Min.
Für 12 Mini-Cupcakes «easybake»

- 1 Portion Grundteig**
(siehe Seite 19)

- 60 g Dulce-de-Leche-Konfitüre** (Fine Food)

- 70 g Butter**

- 70 g weisse Schokolade**, geschmolzen, etwas abgekühlt

- 70 g Frischkäse** (z. B. Philadelphia Joghurt)

- 40 g Dulce-de-Leche-Konfitüre** (Fine Food)

1. Konfitüre unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.
2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren. Frischkäse darunterrühren. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben und ca. 10 Min. kühl stellen.

3. Creme auf die Cupcakes spritzen. Mit einem Teelöffel eine Mulde eindrücken, mit Konfitüre auffüllen (z. B. mit dem Deko-Profi mit der grossen Tülle; siehe Bestell-Tipp).

Pro Stück: 12g Fett, 3g Eiweiss,
17g Kohlenhydrate, 798kJ (191kcal)



BESTELL-TIPP

Unverzichtbar zum Verziern von Cupcakes: unsere stabilen Einwegspritzsäcke mit Anti-rutsch-Oberfläche und unser Deko-Profi für feine Verzierungen. Weitere Infos und Bestellmöglichkeit auf Seite 28 oder auf unserer Website

www.bettybossi.ch



Caribbean Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Kühl stellen: ca. 10 Min.
Für 12 Mini-Cupcakes «easybake»

1 Portion Grundteig
(siehe Seite 19)

30g Kokosraspel

1 Teelöffel Zitronensaft
½ Teelöffel Rumaroma

50g Butter

50g weisse Schokolade,
geschmolzen,
etwas abgekühlt

50g Frischkäse (z. B. Philadelphia Joghurt)

1 Esslöffel Kokosraspel,
geröstet

1. Kokosraspel, Zitronensaft und Rumaroma unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.

2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren, Frischkäse darunterrühren, ca. 10 Min. kühl stellen.
3. Creme auf Cupcakes streichen, mit Kokosraspeln verzieren.

Pro Stück: 12g Fett, 2g Eiweiss,
12g Kohlenhydrate, 673 kJ (161 kcal)



Cupcake-Fotowettbewerb
weitere Infos auf Seite 3

Inspirationen für effektvolle Cupcake-Verzierungen finden Sie auf Seite 24.

Apfel-Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Kühl stellen: ca. 10 Min.
Für 6 grosse Cupcakes «easybake»

2 Portionen Grundteig
(siehe Seite 19)

1 Apfel (ca. 150g),
grob gerieben

½ Teelöffel Zitronensaft

50g gemahlene Haselnüsse

½ Teelöffel Zimt

100g Butter

100g weisse Schokolade,
geschmolzen,
etwas abgekühlt

100g Frischkäse (z. B. Philadelphia Joghurt)

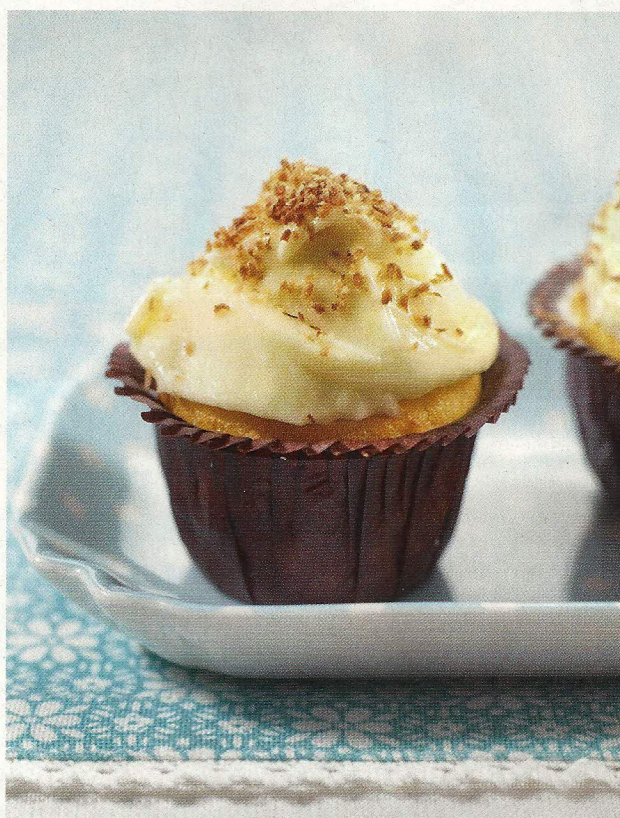
2 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

6 saure rosa Gummischlangen (je ca. 25 cm lang), je in ein 12 cm, ein 9 cm und ein 4 cm langes Stück geschnitten

1. Apfel mit dem Zitronensaft mischen, zusammen mit den Haselnüssen und dem Zimt unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.
2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren. Frischkäse und Lebensmittelfarbe darunterrühren, ca. 10 Min. kühl stellen. Die Creme mit einem Spachtel auf die Cupcakes streichen.

Servieren: Cupcakes erst kurz vor dem Servieren mit den Schleifen verzieren. Dazu das mittlere Gummischlangenstück auf die Creme legen. Beim längsten Stück die Enden umschlagen, mit dem kleinen Stück umwickeln, daraufsetzen.

Pro Stück: 44g Fett, 10g Eiweiss,
50g Kohlenhydrate, 2642 kJ (632 kcal)



Pimp my Cupcake

Wer von unseren Cupcakes auf den Seiten 18 bis 21 nicht genug kriegen kann, der braucht schon bald weitere Ideen für hübsche Dekorationen. Hier ein paar Inspirationen:

1. Diverse Süßigkeiten eignen sich gut zum Dekorieren: z. B. Marshmallows in diversen Farben und Formen. Einfach auf die Creme setzen, und fertig ist die Dekoration.
2. Aus einem schmalen, ca. 15 cm langen Geschenkband eine Masche binden, auf einen Zahnstocher kleben. In den Cupcake mit Creme stecken.
3. Ein Päckli dunkle Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen. Eine kleine Ecke der Verpackung abschneiden, in einem dünnen Faden Figuren, Formen und andere Verzierungen auf ein mit Backpapier belegtes Blech zeichnen, auskühlen lassen. Cupcakes damit verzieren.



1



2



3