

Matcha Cupcakes

Vorgestellt von Theresa Stark

ZUTATEN

Zutaten:

Für 16 Cupcakes

Für den Teig:

2 Eier

280g Mehl

2½ TL Backpulver

½ TL Salz

2 EL Matchapulver

180g Butter

350g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

240ml Milch

Für die Buttercreme:

½ EL Matchapulver

115g Butter

180g Puderzucker

1 EL Sahne

½ TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

Optional zum Dekorieren:

eine Handvoll

gefriergetrocknete Erdbeeren



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß in einer großen Schüssel schlagen, bis sich leichte Spitzen bilden.

Matchapulver, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. In einer separaten großen Schüssel Butter und Zucker schaumig rühren. Vanilleextrakt und Eigelb hinzufügen und miteinander vermengen. Nun die Mehlmischung und Milch hinzugeben. Grob miteinander vermengen, aber nicht vollständig miteinander verrühren. Eiweiß unterheben. Der Teig sollte nicht zu dünnflüssig sein.

Teig in eine mit Muffinförmchen ausgelegte oder eingefettete Muffinform geben. Nicht überfüllen, sondern die Förmchen nur bis knapp über die Hälfte mit Teig befüllen und 18-22 Minuten backen. Garprobe mit einem Zahnstocher durchführen. Es sollte kein Teig haften bleiben. Wenn dies der Fall ist, weiterbacken.

Für die Matcha-Buttercreme Butter in einer großen Schüssel cremig schlagen.

Puderzucker, Matchapulver und Salz hinzufügen und bei geringer Geschwindigkeit schlagen, bis alles miteinander vermengt ist. Geschwindigkeit danach erhöhen. Vanilleextrakt und Sahne oder Milch dazugeben. Schlagen, bis die Masse luftig ist.

Wenn das Frosting zu dick oder dünn ist, Sahne oder mehr Puderzucker hinzufügen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Muffins auftragen.

Die Cupcakes mit etwas Matchapulver und kleingehackten, gefriergetrockneten Erdbeeren dekorieren.