

Hier und heute



WM-Cupcakes in Schwarz-Rot-Gold

Emily Gorden backt im Zeichen des ersten Spiels der deutschen Nationalmannschaft bei dieser WM schwarz-rot-goldene Cupcakes.

Das Rezept

von Emily Gorden

Zutaten für den hellen Teig

- 180 g weiche Butter
- 230 g Puderzucker, gesiebt
- 4 Eier
- 130 g Milch, zimmerwarm
- 1 Päckchen echter Vanillezucker
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 5 g Backpulver
- gelbe Lebensmittelfarbe
- rote Lebensmittelfarbe
- schwarze Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und bereitstellen.

Die weiche Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Anschließend die Mischung aus Mehl und Backpulver sowie die Milch hinzufügen.

Die fertige Teigmasse dritteln. Einen Teil gelb einfärben, einen Teil rot einfärben und einen Teil schwarz einfärben.

Die gefärbten Teige abwechselnd in die Muffinförmchen geben und diese insgesamt zu etwa zwei Dritteln füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft etwa 20 Minuten backen. Die Muffins vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für das Mascarpone-Topping

- 500 g Mascarpone
- 150 g Puderzucker
- etwas Vanillezucker
- etwas Zitronenabrieb
- bunte Streusel zum Verzieren (gibt es auch in Deutschland-Farben)

Zubereitung

Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und kurz zu einer glatten Creme aufschlagen.

Das Topping in einen Spritzbeutel füllen und auf die vollständig ausgekühlten Muffins dressieren. Anschließend mit bunten Streuseln dekorieren.