

Schokoladen Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern



Zutaten

Für 12 kleine Cupcake
Förmchen

Für die Cupcakes

100 g Bitterschokolade,
85%
50 g Butter,
Raumtemperatur
120 g Kokosblütenzucker
(30 g zum Aufschlagen
des Eiweiss)
3 Eigelb
3 Eiweiss
100 g Mandelmehl
1 TL Johannisbrotmehl
1 TL Flohsamenschalen
1 TL Maisstärke
½ TL Backpulver
½ TL Vanille
1 Prise Salz

Für den flüssigen Himbeerkern

300 g Himbeeren
5 EL Agavensirup

Sie brauchen zusätzlich:

Ein Muffinblech von
normaler Muffingrösse
oder der Grösse von
Petits-Fours,
Eiswürfelform

Zubereitung

Für den flüssigen Himbeerkern

Für den flüssigen Himbeerkern in den Cupcakes,
pürieren Sie die Himbeeren mit dem Agavensirup zu
einer homogenen Masse und füllen diese in eine
Eiswürfelform. Stellen Sie die Form für mindestens 4
Std in den Gefrierschrank.

Für die Cupcakes

Heizen Sie den Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze
vor und kleiden Sie ein Muffinblech mit Backformen
aus oder fetten Sie die Formen mit Kokosöl ein.
Schmelzen Sie die Schokolade in einer
hitzebeständigen Schüssel im Wasserbad.
Schlagen Sie die Butter und 90 g Zucker mit dem
elektrischen Mixer schaumig und fügen Sie dann die
Eigelbe hinzu. Mixen Sie so lange bis Sie eine
schaumig-cremige Konsistenz erhalten.

Geben Sie alle trockenen Zutaten zu der Mischung
und vermengen Sie alles zu einer homogenen
Teigmasse. Zuletzt heben Sie die geschmolzene
Schokolade sorgfältig unter den Teig.

Schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Salz zu
Eischnee. Wenn der Eischnee fest ist, geben Sie den
Zucker hinzu und schlagen die Mischung noch für
einige Minuten weiter.

Heben Sie die Eiweiß-Zucker-Mischung vorsichtig
unter den Teig, bis sich alle Zutaten gut miteinander
verbunden haben und eine homogene Konsistenz
erreicht ist.

Schokoladen Cupcakes mit flüssigem Himbeer kern



Zutaten

Für das Himbeer- Topping

100 g frische Himbeeren
2 Esslöffel Isomaltulose
250 g Mascarpone
150 ml Doppelrahm
Gefriergetrocknetes
Himbeerpulver für die
Dekoration

Schwarzwälder Kirsch- Topping

2 EL Isomaltulose
250 g Mascarpone
200 ml Doppelrahm
1 Handvoll Kirschen, frisch
Schokoladenstreusel
Kirschlikör nach Bedarf

Lavendel-Topping

2 EL Isomaltulose
250 g Mascarpone
200 ml Doppelrahm
Lavendelblüten, frisch
oder getrocknet
Heidelbeersaft zur
Färbung

Zubereitung

Nehmen Sie die Eiswürfel aus dem Tiefkühlschrank. Füllen Sie den Teig in die Muffin- oder Cupcakeförmchen und geben Sie einen Eiswürfel in die Mitte. Backen Sie die Cupcakes für ca. 18 Min bei 170°C im vorgeheizten Ofen. Im Anschluss aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Für das Topping

Pürieren Sie die Himbeeren und streichen Sie durch ein Sieb, um die Kerne zu entfernen. Danach die Isomaltulose, die Mascarpone und den Doppelrahm unter die Himbeeren mischen und mit einem elektrischen Handmixer solange aufschlagen, bis eine cremige Masse erreicht ist.

Füllen Sie das Himbeertopping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und verzieren Sie die abgekühlten Cupcakes. Für eine Extraportion Powerfood, können Sie noch gefriergetrocknetes Himbeerpulver über das Topping streuen.

Tipp

Sie können das Topping beliebig variieren und somit zahlreiche Cupcakevarianten kreieren. Wenn wir anstelle von Mascarponecreme und Himbeeren einen Klecks Sahne, eine Kirsche und ein paar Schokoladensplitter verwenden, erhalten wir z.B. einen Schwarzwald-Cupcake!