

INGA PFANNEBECKER

CUPCAKES

Kleine süße Glücksmacher

KÜCHENRATGEBER

GU



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

INGA PFANNEBECKER

CUPCAKES

Kleine süße Glücklichschmacher

KÜCHENRATGEBER

GU



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



GLÜCK IM MINI-FORMAT

Cupcakes sind einfach zum Anbeißen: Klein, aber fein sind sie genau richtig für süße Verwöhn-Momente. Und sie sind so wandelbar, dass sie einfach immer passen. Im Frühling und im Sommer kommen sie gerne fruchtig-frisch und farbenfroh daher, mit Beeren, Kirschen, Aprikosen oder ganz cool mit Eis getoppt. Im Herbst und im Winter verführen sie mit Schokolade, Marzipan und Nüssen, duften nach Gewürzen oder Bratapfel. Für den Kindergeburtstag kommen noch kunterbunte Streusel darauf, zum Valentinstag darf es ganz romantisch in Rosarot und mit Rosenblättern sein, eine Weihnachtsmannmütze aus Preiselbeercreme sorgt für Adventsstimmung und ein süßes Nest als Topping macht beim Osterbrunch gute Laune.

Was ich an Cupcakes besonders liebe: Der Teig ist schnell gerührt, macht aber durch das Topping und die Verzierung am Ende trotzdem richtig was her. So bringen die kleinen Hochstapler mit wenig Aufwand so viel Glamour auf den Tisch, dass ihnen keiner widerstehen kann.

Wetten, dass auch Sie den süßen Kleinen beim ersten Biss verfallen!

Inja Pfeiffer



KUNSTWERKE ZUM VERNASCHEN

Cupcakes sind die Joker auf der Kaffeetafel. Sie lassen sich je nach Geschmack und Anlass unendlich variieren, sind einfach zu machen und immer beeindruckend.

Die Mini-Törtchen sind nicht einfach »Muffins mit was drauf«. Denn im Gegensatz zum eher rustikalen, hoch aufgegangenen Muffin ist die Cupcake-Basis in der Regel ein feiner Rührteig, der nur mäßig aufgeht, damit noch reichlich Platz ist für cremiges Topping und elegante Deko.

Darüber, wie das aus den USA stammende Gebäck zu seinem Namen kam, gibt es zwei Theorien: die eine besagt, dass es zu Anfang in Tassen (englisch: cups) gebacken wurde, die andere, dass die Zutaten in Tassen abgemessen wurden.

EINFACHE BASIS

So glamourös sie auch aussehen, Cupcakes werden aus ganz bodenständigen Zutaten gemacht: Mehl, Backtriebmittel, Zucker, Puderzucker, Butter, Öl, Milch und Eier sind die Basis. Dazu kommen je nach Rezept geschmacksgebende Zutaten wie etwa Nüsse und Kerne, Kakao, Schokolade, Marzipan, Gewürze, Salz, Früchte oder Gemüse und Milchprodukte wie Frischkäse oder Sahne für die Toppings. Bei der Verzierung können Sie dann nach Lust, Laune und Anlass in die Vollen greifen – von ganz natürlich bis quietschbunt ist alles drin. Ideen zum Aufhübschen Ihrer Cupcakes finden Sie bei den Rezepten und in den Klappen am Anfang und am Ende des Buches.

SCHNELL IN FORM

Alles, was Sie zum Cupcake-Backen brauchen, haben Sie wahrscheinlich eh zu Hause. Zuallererst benötigen Sie eine Muffinform. Alle Rezepte (bis auf eines für Minis) in diesem Buch sind für ein 12er-Muffinblech ausgelegt, dessen Mulden jeweils 100 ml fassen. Sie lassen sich natürlich auch als Minis backen: Die halbe Rezeptmenge reicht dann für ein 24er-Mini-Muffinblech. Neben

Blechformen gibt es auch Silikonformen, aus denen sich das Gebäck leicht löst. Allerdings bräunt es darin weniger. Auch wenn die Blechformen fast immer beschichtet sind, empfiehlt sich die Verwendung von Papierförmchen. So kommt das Gebäck unfallfrei aus der Form und sieht zudem schön aus.

EINFACH LOSBACKEN

Um köstliche Cupcakes in vielen Variationen zu zaubern, brauchen Sie weder spezielle Geräte noch besonders viel Zeit oder Erfahrung. Also, an die Schüssel, fertig, los!

SCHNELLES RÜHRSTÜCK

Für alle Teige und Toppings in diesem Buch reicht ein elektrisches Handrührgerät aus. Für Buttercremes, die länger aufgeschlagen werden, ist eine Küchenmaschine jedoch praktisch. Den fertigen Teig nicht stehen lassen, sonst verpufft die Wirkung des Backpulvers. Also schnell in die Förmchen verteilen und ab in den vorgeheizten Ofen – bei Ober- und Unterhitze. So geht der Teig gleichmäßig auf. Ob die Cupcakes fertig sind, testen Sie, indem Sie kurz vor der angegebenen Backzeit ein Holzstäbchen hineinstecken: klebt beim Rausziehen kein feuchter Teig dran, raus mit den Küchlein! Kurz ruhen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

SÜSSER AUFTRAG

Das Topping lässt sich mit einem Messer oder Löffel auf die Cupcakes streichen. Besonders hübsch sieht es aus, wenn man es mit einem Spritzbeutel auftürmt. Es gibt unzählige Tüllen für verschiedene Formen und Muster. Je eine Loch- und Sterntülle reichen für den Anfang, am besten mit einer Öffnung von mindestens 14 mm Durchmesser. Damit lassen sich Tufts, Swirls und Rosen perfekt aufspritzen. Für Swirls das Topping von außen

nach innen hoch aufspritzen, für Rosen von innen nach außen flach aufspritzen. Um hübsche Hütchen zu spritzen, ist die Toppingmenge meist eher großzügig bemessen. Wenn Sie es weniger üppig mögen, können Sie die Menge natürlich reduzieren.





ALLROUND-RÜHRTEIG

175 g Mehl

½ Pck. Backpulver (8 g)

Salz

100 g weiche Butter

100 g Zucker

**ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
(ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)**

2 Eier

125 ml Milch

12 Papierförmchen

Für 12 Cupcakes

20 Min. Zubereitung

20 Min. Backen

1 Std. Auskühlen

Pro Stück ca. 165 kcal

3 g EW

8 g F

19 g KH



1 Backofen auf 175° vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen und in eine Schüssel sieben.



2 Butter, Zucker und Vanille in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. aufschlagen. Die Eier einzeln unterschlagen.



3 Die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch auf niedriger Stufe nur kurz unterrühren. Dann die Mischung ca. 10 Sek. auf höchster Stufe durchrühren.



4 Den Teig zügig in die Mulden des Muffinblechs füllen. Besonders gleichmäßig und ziemlich kleckerfrei gelingt das mit einem Eiskugelformer.

5 Die Cupcakes im Ofen (Mitte) 18 – 20 Min. backen. Herausnehmen und in den Papierförmchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

TIPP

Vegan wird der Allround-Rührteig mit veganer Margarine, Pflanzenmilch und Ei-Ersatz. Nussig, wenn