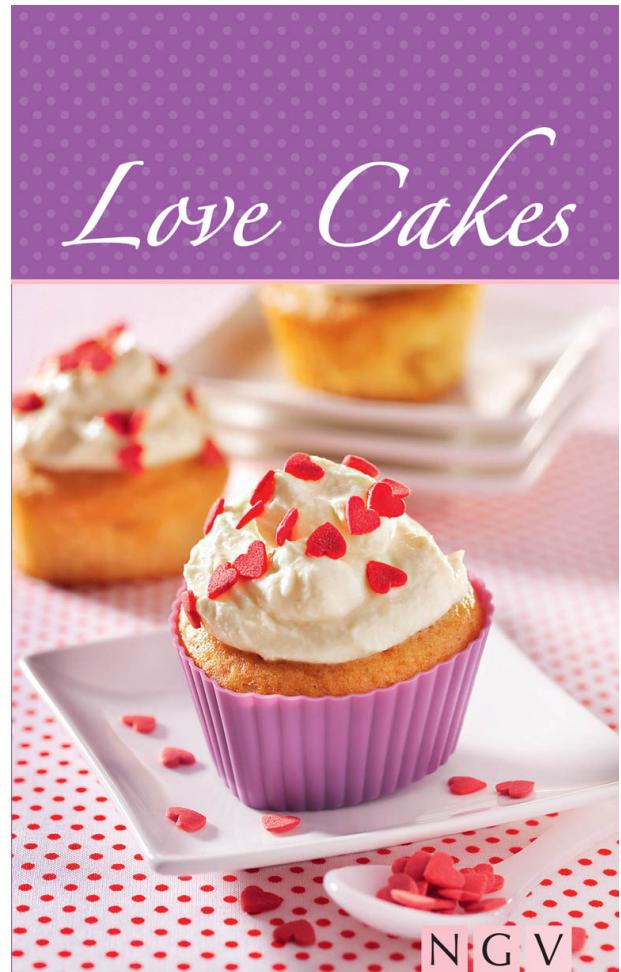


# *Love Cakes*



NGV



NGV

## *Love Cakes*

Sag's mit Herz! Ob Geburtstag, kleines Mitbringsel, Liebesgruß, Überraschungsgebäck für Freunde, Backen mit Kindern oder einfach nur zum Naschen am Nachmittag: Unsere kleinen, feinen Cupcakes in Herzform passen und schmecken zu jeder Gelegenheit!

Ob fruchtige Erdbeer-Cupcakes mit Erdbeer-Frosting, cremige Tiramisu-Cupcakes mit Espresso, verführerische Limonaden-Cupcakes mit Schmandcreme oder gefüllte Cupcakes mit Schokocreme: Mit jedem Cupcake-Herz zaubern Sie ein kleines Lächeln in die Welt.

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln  
Autorin: Maja Marten  
Fotos Innenteil und Umschlag: TLC Fotostudio  
Gesamtherstellung: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln  
Alle Rechte vorbehalten

ISBN eBook: 978-3-8155-8227-5  
ISBN Print: 978-3-625-13705-4

*Love Cakes*

## *Einleitung*

### *Cupcakes*

Cupcakes, die feinen Törtchen mit üppiger Haube, sind nicht mehr nur die Trendküchlein in unseren Cafés, sondern stehlen auch zu Hause bisherigen Lieblingskuchen die Show. Unzählige Stylingmöglichkeiten und gelingsichere Rezepte garantieren den kleinen süßen Teilchen den ganz großen Auftritt.

Im Gegensatz zu den nicht ganz so süßen und eher rustikalen Muffins sind Cupcakes feine Miniküchlein, die meist aus einem glatten Rührteig bestehen und von einem zuckersüßen Häubchen aus Butter- oder Frischkäsecreme gekrönt werden.

Der Rührteig enthält in der Regel mehr Ei und Zucker und wird besonders cremig und luftig aufgeschlagen. Erst nachdem Butter oder Öl, Zucker und Eier mit einem Handmixer gründlich verschlagen sind, werden die restlichen Zutaten untergemischt und zu einem homogenen Teig verrührt.



