

Cupcake Häсли



Zutaten

Für 12 Stück

1 runde Ausstechform, 1 cm Ø
1 kleine Lochtülle, 5 mm Ø
1 kleiner Blumenausstecher
1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen
12 Papierbackförmchen für die Vertiefungen
1 Spritzsack mit Grastülle

Garnitur:

wenig Puderzucker
320 g weisser Fondant
50 g rosa Fondant
wenig Fondant für Blumen, verschiedene Farben
farbige Zuckerperlen

Teig:

2 Eigelb	50g	Mehl
100 g Zucker	0.5dl	Milch
1 TL abgeriebene Zitronenschale	¼ TL	Backpulver
130 g gemahlene Mandeln	¼ TL	Zimtpulver
130 g Rüebli, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben	1 Prise	Salz
	1 Msp	Gewürnelkenpulver
	2	Eiweiss, steif geschlagen

Vanille-Buttercrème:

160 g weiche Butter
375 g Puderzucker
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
1 Prise Salz
3 ¼ EL Milch
5 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Garnitur (Anleitung für 1 Häсли): Schnitffeste Unterlage mit Puderzucker bepudern. Rosa Fondant 5mm dick auswallen. Für die Pfoten 2 grosse Kreise (ca. 1 cm Ø) und 6 kleine Kreise (ca. 5 mm Ø) ausstechen
2. Für den Hasenkörper aus weissem Fondant 1 Kugel formen und eine Seite leicht flach drücken (Grösse eines halben Golfballs). 1 etwas kleinere Kugel für das Stummelschwänzchen formen. 2 Füsse formen, leicht flach drücken.
3. Stummelschwänzchen befeuchten und auf die Rundung des Hasenkörpers drücken. Mit einer Schere fein einschneiden, damit es flauschiger aussieht. Rosa Kreise auf den Hasenfuss kleben. 4-8 Stunden an der Luft trocknen lassen.
4. Für die Blumen Fondant 2 mm dick auswallen. Mit Ausstechform kleine Blumen ausstechen. Mit wenig Wasser Zuckerperlen auf die Mitte der Blumen aufkleben.
5. Teig: Eigelb, Zucker und Zitronenschale mit dem Mixer rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mandeln und

Rüebli dazugeben, mischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, dazusieben, zusammen mit der Milch unter die Masse rühren. Eiweiss sorgfältig darunterziehen.

6. Teig gleichmässig in die vorbereiteten Vertiefungen geben. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Muffins 5 Minuten in der Form lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

7. Vanille-Buttercrème: Butter, Puderzucker, Vanille und Salz mit dem Mixer auf niedrigster Stufe gut verrühren. Milch und Lebensmittelfarbe langsam unter Rühren dazugiessen. Rührgeschwindigkeit erhöhen und rühren, bis die Buttercrème luftig leicht ist.

8. Buttercrème in einen Spritzsack mit Grastülle füllen und tupfenartig auf die Cupcakes verteilen. Hase kopfvoran daraufsetzen. Mit Blumen garnieren.



Viel Spass wünscht euch Manuela Rodel, manuela.rodel@sekeinshoefe.ch