

Tiramisu-Cupcakes



 für 4 Personen

 ca. 50 Min.

Zutaten

Grundteig für Cupcakes

50 g **Butter**
50 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
1 **Ei**
3 EL **Milch**

80 g **Mehl**
0.5 TL **Backpulver**

Tiramisu-Cupcakes

1 Portion **Grundteig**
1 EL **sofort lösliches Kaffeepulver**
1 EL **Amaretto**

140 g **Mascarpone**
20 g **Butter**, weich
1.5 EL **Puderzucker**
1 EL **Kakaopulver**
12 **Schokolade-Kaffeebohnen**

Zubereitung

Grundteig für Cupcakes

1. Butter, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Ei darunter rühren, ca. 2 Min. weiter rühren, bis die Masse heller ist. Milch darunter rühren.

2. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen. Masse in die Förmchen füllen.

Backen: Minicupcakes ca. 20 Min., grosse Cupcakes ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Hinweis).

Tiramisu-Cupcakes

1. Kaffeepulver im Amaretto auflösen, unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.

2. Mascarpone, Butter und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben und auf die Küchlein turmförmig aufspritzen. Mit Kakaopulver und Schokolade-Kaffeebohnen verzieren.

Service

Haltbarkeit:

ohne Deko in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage.

Hinweis:

Die nachfolgenden Rezepte lassen sich in beiden «easybake»-Formen zubereiten. In der grösseren verlängert sich die Backzeit aber um 2-4 Min.; deshalb mit einer Stricknadel oder einem Holzspießchen eine Backprobe vornehmen.

Nährwert pro Person:

11 g Fett
3 g Eiweiss
11 g Kohlenhydrate

654 kJ (156 kcal)

