

Pflaumen Mini Cupcakes



Einkaufsliste:

Teig für ca. 24 Mini-Cupcakes/12 Cupcakes:

2Eier
140g heller Rohrohrzucker
+1EL extra
75g Butter
75ml Buttermilch
140g Mehl
1TL Backpulver
1Messerspitze Vanillemark
1TL Zimt + 1/2TL extra
1/2TL Kardamom
Prise Salz
12Pflaumen

Für das Topping:
Halbe Zitrone
1Eiweiß
50g heller Rohrohrzucker
80ml Ahornsirup
Etwas Zimt zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C vorheizen. Pflaumen vorsichtig halbieren und entsteinen. Eier und Zucker sehr schaumig schlagen, weiche Butter und Buttermilch vermengen und unter die Ei-Mischung geben, weiter rühren. Alle trockenen Zutaten gut vermengen, in den Teig geben und vorsichtig unterheben. (Mini-)Cupcakeformen mit Papierförmchen auslegen und Je ca. 1 TL (für große 1 EL) Teig in die Formen geben, eine halbe Pflaume (bei großen zwei halbe Pflaumen) mit der angeschnittenen Seite nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. 1EL Rohrzucker mit 1/2TL Zimt mischen und über die Pflaumenhälften streuen. Nun für ca. 5-8 Minuten backen, bei großen Cupcakes ca. 10-12 Minuten. Stäbchenprobe machen.

Für das Topping Schüssel mit der Zitrone ausreiben. Eiweiß sowie Zucker hineingeben und über dem Wasserbad erwärmen. Ständig rühren bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Nun steif schlagen. Derweil Ahornsirup zum köcheln bringen und unter ständigem rühren auf höchster Stufe ganz vorsichtig unter die Eiweißmasse geben. Weiter schlagen bis die Masse sehr steif ist und Spitzen formt. Mit einem Spritzbeutel (mit Lochtülle) auf die Cupcakes geben. Leicht mit Zimt berieseln (durch ein Sieb geben).