

Lebkuchencupcake mit festlicher Creme



Zutaten:

Teig:

2 Eier
150gr. Zucker
100ml Sahne
100ml Pflanzenöl
150gr. Mehl
50gr. Kakao
1TL Lebkuchengewürz
1/2Pck Backpulver

Frosting:

200ml Pfirsichsekt
1/2Pck Puddingpulver
(Sahne)
100gr. Mascarpone
200gr. Butter
150gr. Puderzucker

gehackte Pistazien zum garnieren

Anleitung:

- Eier mit dem Zucker Schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten vermischen und abwechselnd mit den flüssigen unterrühren. Bei bedarf mehr Mehl oder Öl hinzufügen.
- Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei ca 175° 20 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen)
- Für das Frosting aus dem Sekt und dem Puddingpulver einen Pudding herstellen und abkühlen lassen. (Damit sich keine Haut an der Oberfläche bildet am besten den Topf mit Frischhaltefolie abdecken und den Deckel drauf setzen.)
- Die Zimmerwarme Butter mit dem gesiebten Puderzucker schaumig schlagen so dass die Butter weiß wird.
- Den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding löffelweise unterheben und zum Schluss die Mascarpone langsam unterrühren.
- Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sternentülle geben und auf die abgekühlten Cupcakes spritzen.
- Mit gehackten Pistazien dekorieren und goldene Zuckerperlen drüberstreuen.