

Rosen-Cupcakes

Cupcakes sind in aller Munde!

Kein Wunder – die köstlichen kleinen Kunstwerke verzaubern erst das Auge und dann den Gaumen. Dass sie so beliebt sind, liegt auch an den unbegrenzten Möglichkeiten der Dekorationen.

Zutaten

Teig

160g Butter
160g Zucker
3 Eier
1–2 EL Rosenwasser
160g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
50g weisse Schokolade

Frosting

150g Mascarpone
1 EL Puderzucker
150g Frischkäse
1 EL Rosenwasser

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 25 Minuten backen

- 1** Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier und das Rosenwasser darunter rühren, bis die Masse hell und luftig ist. Mehl und Backpulver sieben und unter die Masse rühren. Schokolade klein würfeln, mit dem Teig vermischen.
- 2** Die Mulden einer Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig maximal $\frac{2}{3}$ hoch einfüllen. Die Cupcakes auf der mittleren Schiene bei 170°C etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 3** Für das Frosting alle Zutaten mit dem Handrührgerät kurz verrühren und 1 Stunde kühl stellen. In einen Spritzsack füllen und die Cupcakes damit verzieren.

Tipp

Vor dem Servieren mit Dekorblumen verzieren.

