

Osternest-Cupcakes

12 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Ganache:

200 ml flüssiges Schlagobers
150 g gehackte Vollmilch-Kuvertüre

Karotten-Nuss-Biskuit:

2 Eiklar (Größe M)
30 g Zucker
1 Prise Salz
2 Dotter (Größe M)
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
2 EL Milch
50 g glattes Mehl
1 ½ KL Dr. Oetker Backpulver
1 KL Zimt
150 g geriebene Haselnüsse
180 g geschälte, fein geriebene Karotten

Zum Verzieren:

12 Stk. Dr. Oetker Feine Dekorblüten
24 Schokoladeneier

1 Ganache:

Das Schlagobers zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre einrühren. Die Ganache erstarren lassen.

2 Biskuitmasse:

Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen. Dotter mit Zucker, Orangenschale, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Nüsse mit Karotten und Eischnee unterheben.

3 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten



④ Ganache:

Die Ganache mit dem Schneebesen etwas aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und auf die erkalteten Muffins spritzen. Die Cupcakes kalt stellen.

⑤ Zum Verzieren:

Die Cupcakes vor dem Servieren mit Dekorblüten und Schokoladeneiern verzieren.

