



CUPCAKES MIT LEBKUCHEN & BLUTORANGE

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.
- 2 Die weiche Butter mit dem Zucker und den Eiern für einige Minuten schaumig aufschlagen, anschließend Mehl, Backpulver und Milch dazugeben. Den Backkakao und die Gewürze unterrühren. Den Teig nun gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und für ca. 20-25min backen.
- 3 Während die Cupcakes backen und auskühlen, kann man den Blutorange-Curd machen. Dafür etwas Abrieb der Blutorange und den gesamten Saft mit dem Zucker in einem kleinen Topf verrühren. Ein Ei und die Stärke gut einrühren, währenddessen den Herd anmachen. Das Curd erhitzen, es darf aber nicht kochen, dabei immer wieder umrühren. Für ca. 5-8min erhitzen, sodass die Masse stockt. Dann vom Herd nehmen, die Butter einrühren und vollständig abkühlen lassen.
- 4 Für das Topping die weiche Butter mit dem Puderzucker für einige Minuten auf hoher Stufe aufschlagen, sodass die Butter weiß wird. Wer dem Topping eine intensivere Farbe geben möchte, gibt noch etwas Lebensmittelfarbe zur Butter und rührt diese ein. Dann Mascarpone, San Apart und 3 EL vom Orangencurd dazugeben und kurz unterrühren.
- 5 Das Topping dann in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und gleichmäßig auf die abgekühlten Cupcakes spritzen, dabei die Tülle so gerade wie möglich halten. Anschließend mit z.B. Zimtstangen, Orangenscheiben, Anissternen, Zimtsternen o.ä. dekorieren.

Zutaten:

12 Cupcakes:

Lebkuchen-Muffins:

- 300g Mehl
- 130g Zucker
- 3 TL Backpulver
- 180g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 gehäuften EL Backkakao
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Zimt
- 60ml Milch

Blutorangen-Topping:

Orangen Curd:

- 1 Bio-Blutorange
- 80g Zucker
- 1 Ei
- 1 gehäuften TL Speisestärke
- 1 großen EL Butter

- 100g Butter
- 60g Puderzucker
- 250g Mascarpone
- 2 EL San Apart
- Optional: orangene Lebensmittelfarbe

Deko:

- Zimtstangen, Anis-Sterne, Orangenscheiben

