



HUGO CUPACKES

Zutaten:

12 Cupcakes:

Muffins:

- 200g Mehl
- 1/2 Pckg. Backpulver
- 140g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120g weiche Butter
- 120ml Sekt
- 2 Bio-Limette (Saft & etwas Abrieb)
- 2-3 Blättchen Minze
- 3 Eier

Hugo-Creme:

- 100g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 250g zimmerwarme Mascarpone
- 60 ml Holunderblütensirup
- 1-2 TL Limettensaft

Deko:

- Limettenschnitzer
- Minzblätter
- Strohhalme

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U-Hitze vorheizen.
- 2** Die Minze waschen und sehr fein hacken. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, anschließend die restlichen Zutaten und die gehackte Minze dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Die Bio-Limetten waschen und den Saft sowie etwas Abrieb unterrühren. Den Teig dann gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und für ca. 25 min backen.
- 3** Die Muffins abkühlen lassen, währenddessen die Creme vorbereiten. Dafür die weiche Butter mit dem Puderzucker für mind. 8 min lang weiß aufschlagen, die warme Mascarpone dazugeben und kurz einrühren. Wenn die Mascarpone zu kalt ist, kann die Creme krisselig werden. (Mein Trick: Die krisselige Creme richtig langeiterrühren und zwischendrin einen Föhn draufhalten bis die Creme wieder geschmeidig wird.) Holunderblütensirup und Limettensaft unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf die abgekühlten Cupcakes spritzen. Anschließend mit Minzblättern, Limetten und kleine Strohhalme dekorieren.

