

Karottencupcakes mit Frischkäsetopping aus der Simply Yummy-App ♥ Kooperation ♥

Hallo ihr Lieben!

Wie ihr seht, bin ich in den letzten Wochen wieder deutlich aktiver in der Küche und habe mein Küchenglück wieder gefunden. Unsere neue Küche ist aber auch wirklich schön geworden und es arbeitet sich so wunderbar darin!

Mittlerweile habt ihr sicher gemerkt, dass ich hier auf meinem Blog nur Sachen vorstelle und teile, die ich schön finde und die mich begeistern und überzeugen.

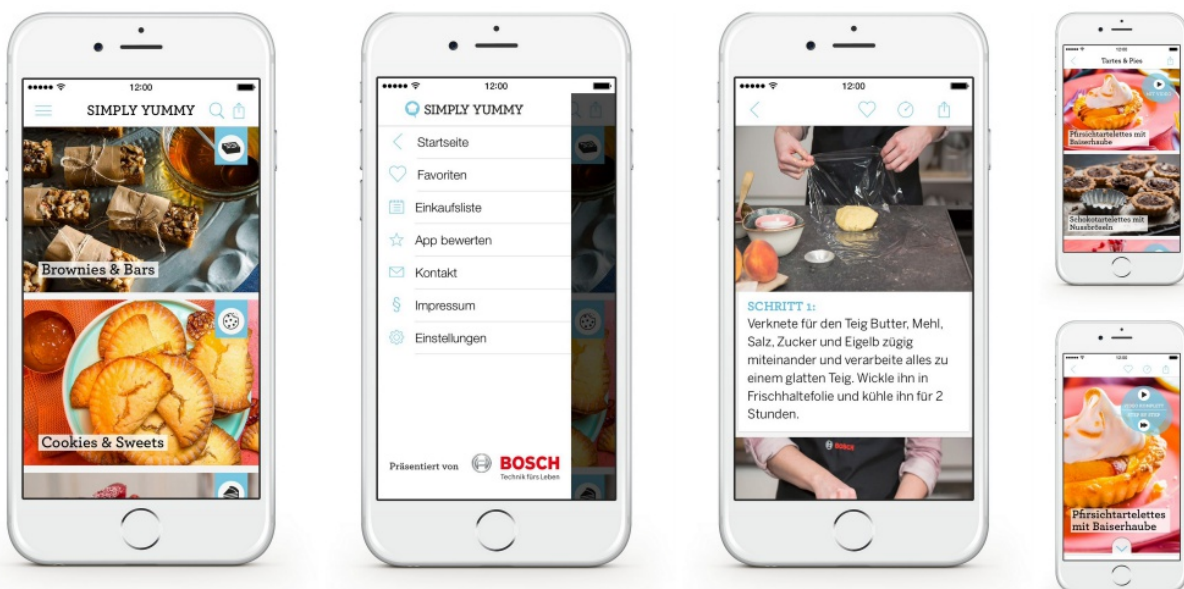
Heute sind das gleich zwei Dinge: leckere Karottencupcakes...



...und die [App Simply Yummy](#), in der ich das Rezept gefunden habe.



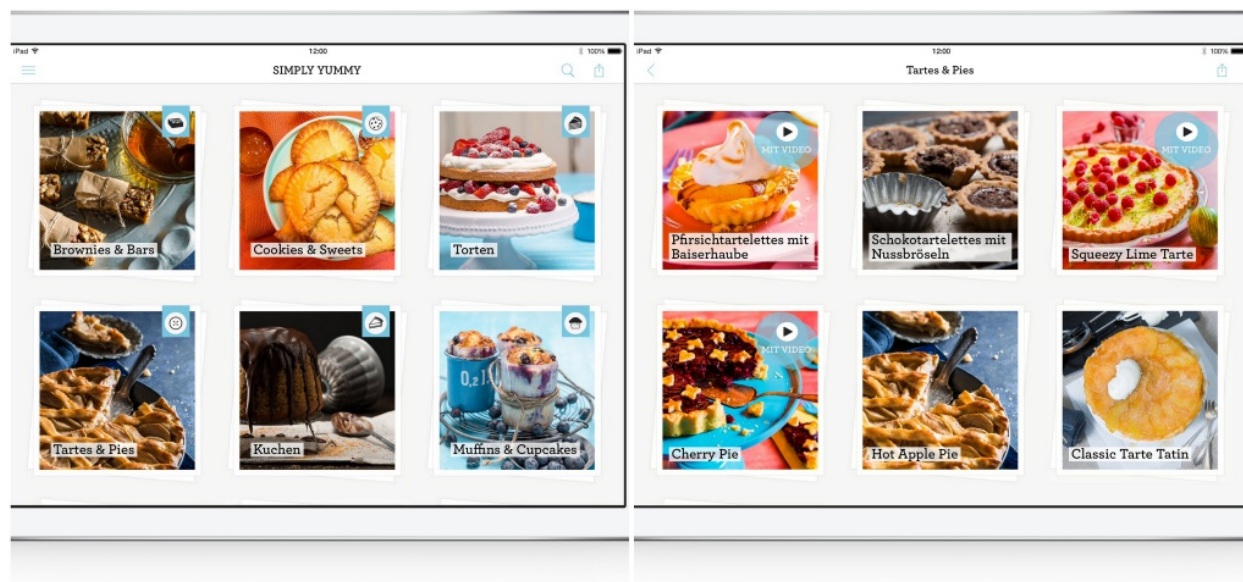
Falke media, die unter anderem Sweet Paul und So isst Italien veröffentlicht, hat sie entwickelt und bietet darin Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Ich habe sie sehr neugierig getestet. Was ich sah, gefällt mir sehr: Einfacher und praktischer Aufbau, wunderschöne Fotos, klare und strukturierte Anweisungen. Die Anleitung ist bei jedem Rezept gegliedert, mit Fotos verdeutlicht und zu manchen Rezepten gibt es sogar Videos.



Eine Einkaufszettel-Funktion speichert alle Zutaten in dieser Kategorie ab und macht das Einkaufen für ein Backprojekt noch einfacher. Wer eine andere Menge backen will, kann durch

Änderung der Portionsangabe alle Zutaten umrechnen lassen. Favoriten kann man mit Herzchen markieren und in einer eigenen Liste ablegen.

Selbst Backanfänger dürften mit den detailgenauen Anweisungen keine Probleme haben.



Bleibt nur noch das Problem, sich bei all den yummy Fotos für eine Kategorie und dann für ein Rezept zu entscheiden. Da locken „Brownies & Bars“, „Cookies & Sweets“, „Torten“, „Kuchen“, „Tartes & Pies“ sowie „Muffins & Cupcakes“ mit Bildern zum Anbeißen und machen die Wahl schwer.

Ich entschied mich für „Carrot Cupcakes mit Creme Cheese Frosting“, weil ich Karottenkuchen sehr mag und eigentlich nie Cupcakes backe, somit in dieser Kategorie wenigstens ein bisschen „Anfängerin“ bin.

Das Ergebnis seht ihr auf den Fotos und ich finde, sie sind gelungen, oder?

Der Teig ist wunderbar geworden, nicht zu süß, schön fluffig und karottig. Und das Frosting für den Cup ließ sich ganz simply anrühren und aufspritzen und ergänzte mit seiner Süße den Cake. Lediglich den Zucker habe ich, wie fast immer, auch bei diesem Rezept (bei der Creme) reduziert.

Allen, die gerne backen oder damit anfangen möchten, kann ich diese schöne App nur ans Herz legen. Das Sahnehäubchen daran:

sie ist völlig gratis! Herunterladen könnt ihr sie [hier](#) und dann direkt durch die feinen Backwaren blättern.

Ich hoffe, darin bald noch viele weitere schöne Rezepte zu finden. Toll fände ich noch eine Kategorie „Herzhaftes“ mit Quiches, Tartes und Pizza/Flammkuchen sowie „Veganes“, denn vegan ist nicht nur ein Trend, sondern sicher für viele beim Backen noch mit Unsicherheit verbunden.



Hier

noch das Rezept für 12 Cupcakes:

Teig:

- 2 Karotten
- 80 g Haselnüsse
- 2 Eier
- 100 g (brauner) Zucker
- 100 ml neutrales Öl (Raps, Sonnenblume)
- 125 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ TL Natron
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Msp geriebene Muskatnuss
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Frosting:

- 100 g weiche Butter

300 g Frischkäse Doppelrahmstufe
100 g Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

Butter zum Fetten der Förmchen oder hübsche Papierhüllen

Karotten putzen und reiben. Haselnüsse (eventuell ohne Fett in der Pfanne rösten und) fein hacken. Die Formen einfetten oder mit Papierchen auslegen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker und Öl schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und den Gewürzen vermischen und zu der Eiermasse geben.

Karottenraspel und Nüsse dazugeben und alles gut verrühren.

Die Masse auf die 12 vorbereiteten Förmchen aufteilen und für ca. 25 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob sie gar sind. Dann ganz abkühlen lassen.

Für das Frosting die ganz weiche Butter mit dem Frischkäse, dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt zu einer cremigen Masse verrühren. Diese in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen.

Die abgekühlten Cakes aus der Form nehmen und ihnen mit dem Frosting einen Cup verpassen.[nurkochen]



Ich habe noch von einer dicken Karotte dünne Scheiben geschnitten

und daraus kleine Herzchen geschnitzt. Man kann auch einen mini Plätzchenausstecher nehmen, ich hatte meine leider nicht gefunden – nachdem alles fertig war, tauchten die Dinger dann auf...

So, dann bleibt nur noch Schritt 6, wie in der App beschrieben: „Lass es dir schmecken!“ =)



Ich hoffe, ihr seid neugierig geworden und freue mich auf Rückmeldungen, zum Rezept, aber auch zu der App! Es wäre toll, wenn ihr eure Meinung dazu hier teilt!

Habt ein genussreiches Wochenende!

Eure Judith



SIMPLY YUMMY

50 traumhafte Backrezepte – Schritt für Schritt
als Video- und Foto-Anleitung in einer App



Ein Teig, eine Creme & zwei Sorten köstlicher Mini- Törtchen: Schoko- Cupcakes mit Vanillecreme und Amarenakirsche & Matcha- Cupcakes mit Vanillecreme und Goldstreuseln



Am

Wochenende war meine liebe Freundin Celina, die ich seit dem Studium kenne, endlich mal wieder zu Besuch. Freitagabend besuchten wir in Mannheim zusammen die Hochzeitsmesse im Bootshaus und Samstag setzten wir einen lange gehegten Vorsatz in die Tat um: wir backten endlich einmal zusammen süße Naschereien.

Schon lange hatten wir uns das vorgenommen und es nie

geschafft. Jetzt konnten wir uns endlich gemeinsam austoben. Celina ist nämlich genauso passionierte Bäckerin wie ich und ein genauso großer Genussmensch. Wenn wir beide zusammen sind, sprechen wir zwangsläufig irgendwann vom Einen: dem Essen. Da ich noch weitere Mädels zu einem Kaffeeklatsch- und Tausch-Nachmittag eingeladen hatte, bei dem wir aussortierte Dinge {Klamotten, Bücher, Kosmetik, ...} tauschen, an denen andere vielleicht noch viel Freude haben, nahmen wir uns Cupcakes vor.

Inspiriert von meinem kürzlichen [Besuch im iimori in Frankfurt](#), wo ich ein köstliches Matcha- Törtchen kaufte, wollte ich unbedingt Matcha- Cupcakes backen. Falls das nicht jeder mochte, sollte aus dem gleichen Teig noch eine Schoko-Variante entstehen. Basis des Ganzen war ein Rezept aus dem Buch „Törtchenzeit“ von Sonya Kraus und Jessi Hesseler. Daraus entstanden folgende Köstlichkeiten, die ich euch sehr ans Herz legen möchte, wenn ihr Schokolade oder Matcha liebt!

Teig:

(Die Angaben waren für 8 normale Cupcakes. Ich habe ca. 24 Mini- Versionen aus dem Teig gebacken.)

100 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
40 g weiche Butter
1 TL Backpulver
120 ml Buttermilch
1 Ei
1 TL Vanillepaste oder 1 Vanilleschote (deren Mark)

+

2 EL Matchapulver
oder
3 EL Kakaopulver

Kleine Muffinformen mit Papierchen auslegen oder die Mulden

ausfetten.

Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker und Butter mit dem Mixer verrühren.

Separat die Buttermilch mit Vanille und dem Ei verquirlen und dann zu dem Teig geben. Alles zu einer homogenen Masse rühren, dabei noch das Matcha- oder Kakaopulver hinzu geben.

Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf die Förmchen verteilen, sie dabei jeweils nur etwa halb füllen.

10-15 Minuten backen, am besten die Stäbchenprobe machen.

Die Cakes auf einem Gitter gut auskühlen lassen.



Creme

(für beide Sorten, also die zweifache Menge Teig):

200 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1 Tütchen Vanillezucker

3 EL Stärke

150 ml Milch

50 g sehr weiche Butter

Dekor:

Amarena- Kirschen für die Schoko- und bunte oder goldene Streusel für die Matcha- Variante

Aus der Milch und der Stärke einen festen Pudding kochen und

auskühlen lassen. Dabei öfter umrühren, um die Hautbildung zu vermeiden.

Mit dem Mixer den Frischkäse, den Puderzucker, den Vanillezucker und die weiche Butter unterrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, der unten noch mit einer Klammer verschlossen ist. Den Beutel oben ebenfalls verschließen und im Kühlschrank eine halbe Stunde kühlen.

Die Amarenakirschen halbieren und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, damit die Soße nicht die Creme verunziert. Die Cupcakes mit der Creme verzieren. Auf die schokoladigen halbierte Amarenakirschen legen, die Matchacupcakes mit Streuseln krönen.[nurkochen]



Die Kirschen und das Matcha geben den Cupcakes etwas Besonderes, ohne sie aufwändiger zu machen. Die Creme habe ich mit dem Pudding angedickt, um sie nicht zu süß zu machen. Man kann stattdessen auch sehr sehr viel mehr Puderzucker nehmen. =)

Ich hoffe, ihr habt Appetit bekommen und freue mich über Rückmeldungen, wenn ihr die kleinen Süßen nachbacken solltet!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith



Johannisbeer- Cupcakes mit Baiserhäubchen



Endlich ist sie da – die Beerenzeit! Im Garten blitzen kleine Walderdbeeren aus dem grünen Bodenlaub und Johannisbeeren

schmücken rotem Sommerlametta gleich die Sträucher.

Wenn ich jetzt im Garten bin, muss ich naschen. Wer kann schon widerstehen, wenn bei Sommerhitze säuerlich-fruchtige Beeren mit Erfrischung locken?

Und wenn ich in der Backstube stehe, ist es nun quasi Pflicht, saisonal aus dem Vollen zu schöpfen und die roten Gaumenfreuden einzubacken in süße Kleinigkeiten.

Gestern waren das bei mir Mini- Johannisbeermuffins, auf die ich noch ein Baiserhäubchen gesetzt habe, samt beeriger Dekoperle.



Das

Rezept kann man auch mit Blaubeeren oder anderem Obst machen. Ich habe gestern nur die Hälfte des Teiges gemacht und Mini-Muffins gebacken. Hier gebe ich euch aber die Gesamtmenge für 12 große Muffins.

Zutaten:

250 g frische Beeren
125 g (Dinkel) Vollkornmehl
125 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Buttermilch oder Milch

8 EL zerlassene Butter oder Margarine

Butter/ Margarine für die Formen oder Papierförmchen

Die Beeren waschen und abtropfen lassen.

Die Formen ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Eigelb aufschlagen, mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Buttermilch/ Milch dazugeben und Mehlmischung langsam einrühren.

Zum Schluss das flüssige Fett in den Teig geben und die Beeren.

(Ich habe nur einen Teil Johannisbeeren hineingerührt, einen Teil habe ich oben draufgesetzt.)

Den Teig in die Förmchen geben, eventuell weitere Beeren darauf verteilen.

Dann mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle Eischnee- Häubchen auf die Muffins geben.

(Wer möchte, dass die Hauben weiß bleiben beim Backen, gibt sie erst kurz vor Ende der Backzeit darauf und dreht die Temperatur etwas runter, damit das Baiser nicht bräunt.)

Etwa 20 Minuten backen, abkühlen lassen – genießen!
=)[nurkochen]



Habt

ihr Beerenobst im Garten? Und wie verbackt ihr es am liebsten?
Einfach und bodenständig oder experimentiert ihr gerne mit
ausgefallenen Tortenrezepten?

Wie auch immer ihr den Sommer kulinarisch genießt – habt viel
Freude dabei!

Bis bald,
eure Judith