

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



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.

Inspiziert 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

