

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



Herrlich mürbe Weihnachtsknabberei: Vanillekipferl, vegan



Vorge
stern ist hier der erste Schnee gefallen. Ganz überraschend

war die Welt draußen plötzlich weiß, als ich spätabends nach draußen sah. Und die weiße Decke blieb sogar einen halben Tag liegen, was bei uns an der Weinstraße eher selten ist, vor allem Anfang Dezember.

Der Winter ist also wirklich angekommen. Passend zum 1. Advent, der dieses Jahr irgendwie so früh war. Aber umso schöner, wenn man Ende November ganz legitim Plätzchen backen kann. Und das haben wir am Sonntag auch getan – 7 Stunden lang war der Ofen in Betrieb und heraus kamen sehr gelungene Leckereien, die uns jetzt die Adventstage versüßen werden und die ich hier mit euch teilen will.

Sehr begeistert war ich von den Vanillekipferln, die ich im Büchlein „Vegan backen“ von GU entdeckte. Oft waren meine Kipferl so mürbe, dass ich sie kaum formen konnte. Dieser Teig – ordentlich gekühlt – ist allerdings wirklich gut zu verarbeiten und die Kipferl haben einen feinen Vanillegeschmack, selbst ohne eine dicke Schicht Vanillezucker außen herum.

Zutaten:

200 g kalte vegane Margarine
200 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
1 Vanilleschote
90 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 TL Sojamehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

{Die Schote schneide ich immer klein und stecke sie in eine Dose mit Zucker oder Puderzucker, so hat man seinen eigenen Vanillezucker!}

Vanillemark, Margarine, Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Sojamehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.

In einer verschließbaren Schüssel oder Dose 2 Stunden kühl ruhen lassen.

{Ich benutze im Winter gerne den Balkon :) }

2 Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160° C vorheizen.

Ein Drittel des Teiges abtrennen, den Rest weiterhin kühl stellen.

Die Teigportionen immer zu einer Rolle von ca. 2 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen.

Möglichst schnell arbeiten, damit der Teig nicht zu warm wird! Die Kipferl aufs Blech setzen und in der Mitte des Ofens ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht hellbraun sind.

Inzwischen den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker mischen.

Die noch warmen Kipferl in der Zuckermischung wälzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.[nurkochen]



Ich hoffe, ihr seid gemütlich und mit Plätzchenduft in die Adventszeit gestartet und könnt eure Backgenüsse vielleicht sogar mit ein paar Schneeflocken genießen, die draußen leise knisternd die Welt verzaubern!

Habt genussreiche Tage,
eure Judith