

Frisch gekocht
Donnerstag, 24. März 2016



Rezept von Eveline Wild

Schäfchen-Cupcake

**1 Stunde 15 Minuten (ohne Kühlzeiten)/
für Ehrgeizige**



Zutaten für ca. 12 Stück

Für die Masse: 180 g Butter, 50 g Staubzucker, echter Vanillezucker, 3 Eidotter, 3 Eiklar, 100 g Kristallzucker, Salz, 275 g glattes Mehl, 1 TL Backpulver, 50 g gehackte Schokolade, 190 g Milch.

Für die Creme: 150 g Eiweiß, 150 g Zucker, 4 Blätter Gelatine, 15 g Limoncello, geriebene Schale von 1 Zitrone, 500 g Schlagobers.

Außerdem: 150 g Erdbeeren, Marzipan (in den Farben dunkelbraun, weiß und rosa).

Zubereitung

Ein Muffinblech mit Papierformen auslegen und beiseite stellen. Aus Butter, Staubzucker, Vanille und Eidottern einen schaumigen Abtrieb herstellen. Die Eiklar mit Zucker und Salz ebenfalls cremig aufschlagen. Beim Mischen der beiden Teile noch die Mehl-Backpulver-Schokolade-Mischung beifügen und zum Schluss die Milch einarbeiten. Die entstandene homogene Masse in die vorbereiteten Formen dressieren. Im Backrohr bei Umluft 160-170 °C 10 bis 15 Minuten backen.

Für die Creme das Eiweiß mit dem Zucker warm (80 °C) und anschließend kalt schlagen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine mit dem Limoncello auflösen und zum kalten Eiweiß geben, Zitronenschale zugeben.

Mit dem geschlagenen Obers vermischen, in einen Dressierbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und kurz beiseitelegen.

Die halbierten Erdbeeren auf die ausgekühlten Muffins legen. Aus der Creme Tupfen als Fellimitat kuppelförmig über die Erdbeere aufdressieren. Den Kopf des Schafes (aus Marzipan) erst kurz vor dem Servieren anbringen.