

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Haselnuss Cupcakes gefüllt mit Sauerkirschen und Nougatmousse

Köchin: Nicola Fürle

Zutaten

(4 Personen)

Für die Rührmasse

- 200 g weiche Butter
- 200 g Kristallzucker
- Salz
- Vanillezucker
- 4 Eier
- 240 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 40 g flüssige Sahne
- Cupcake Förmchen

Für die Rumtränke

- 100 g Wasser
- 100 g Kristallzucker
- 20 g Rum

Für das Kirschragout

- 750 g Sauerkirschen im Glas (Kirschen & Saft)
- 40 g Kristallzucker
- 20 g Maisstärke zum Abbinden
- Vanilleschote oder Vanillezucker

Quelle: ORF extra

- Zimt
- Saft einer Zitrone

Für die Nougatmousse:

- 3 Eier
- 75 g Kristallzucker
- Salz
- 80 g Nougat
- 8 g Blattgelatine
- 500 g Sahne
- Rum

Für die Nougat Ganache

- 90 ml Sahne
- 1 TL Honig
- 95 g Kuvertüre (Milchschokolade)
- 100 g Nuss-Nougat

Für die Garnitur

- gehackte und gemahlene Pistazien
- halbierte Mozartkugeln
- Schokodekor (mit Noten)

Zubereitung

1. Für die Rührmasse die weiche Butter, den Kristallzucker, den Vanillezucker und etwas Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Dann die Eier aufschlagen, in einer kleinen Schüssel verquirlen und langsam zum Butterabtrieb hinzugeben. Anschließend das Mehl und das Backpulver sieben und gemeinsam mit den Haselnüssen langsam mit dem Rest vermengen. Abschließend die flüssige Sahne dazugeben.

2. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Cup Cake Förmchen spritzen. Die Cupcakes danach bei 180° C Umluft ca. 15 Minuten im Rohr backen.

3. Währenddessen für die Rumtränke das Wasser und den Kristallzucker in einer Schüssel miteinander vermengen, kurz in einem Topf aufkochen lassen und nach dem Auskühlen den Rum hinzufügen.

4. Die Cupcakes, wenn sie fertig sind, aus dem Rohr nehmen und noch heiß mit der Rumtränke bepinseln. In der Mitte mit einem kleinen Löffel ein Loch machen.

5. Für das Kirschragout die Maisstärke mit etwas Kirschsaff in einer Schüssel vermengen. Dann die Kirschen und den restlichen Saft mit dem Kristallzucker,

der ausgekratzten Vanilleschote (oder dem Vanillezucker), dem Zimt und etwas Zitronensäure in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann die Maisstärke einrühren und bei niedriger Hitze noch etwas weiter köcheln lassen bis eine glänzende, dickflüssige Masse entsteht. In eine Schüssel zum Auskühlen füllen und mit Folie abdecken damit sich keine Haut bildet.

6. Für die Nougatmousse die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann die Eier mit dem Kristallzucker und etwas Salz über Dampf (Wasserbad) in einer Schüssel mit einem Schneebesen warmschlagen. Die Gelatine ausdrücken, das Nougat in Würfel schneiden und beides mit der warmen Eiermasse verrühren. Die Sahne steifschlagen und vorsichtig unter die Ei-Nougatmasse heben. Dann die Mousse kaltstellen, bis sie angezogen ist und die Cupcakes damit verzieren.

7. Für die Nougat Ganache die Sahne und den Honig in einem Topf aufkochen lassen, die grob gehackte Kuvertüre und das in Würfel geschnittene Nuss-Nougat hineingeben und gut verrühren.

8. Zum Schluss die Cupcakes mit gehackten und gemahlenden Pistazien, halbierten Mozartkugeln und Schokodekor garnieren.