

CAPRI-SUN CUPCAKES



Diese fruchtigen Cupcakes passen perfekt in den Frühling und Sommer, mit den zwei Cremes in Pastell Farben als Topping fallen sie auf jeden Fall auf. Die beiden Cremes schmecken durch den Capri-Sun Sirup nach Kirsche und Multifrucht. Ihr könnt die Cremes auch nach Belieben mit Lebensmittelfarbpasten einfärben und die Cupcakes so passend zu jedem Anlass wie Geburtstag oder auch Babyparty anpassen. Die Muffins mit fruchtiger Füllung sind einfach und schnell zubereitet und auch die Cremes sind schnell gemacht. Hübsch dekoriert mit Amaranth und Oblaten-Blumen könnt ihr sie servieren. Im Kühlschrank gelagert halten sich die Cupcakes 2-3 Tage.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege eine Muffinform mit Papierförmchen.

ZITRONEN-VANILLE-MUFFINS

Verrühre die Eier mit der Sahne, dem Mineralwasser, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Vanilleextrakt in einer großen Rührschüssel. Gib nun Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Natron hinzu und rühre alles zu einem glatten Teig. Streue die gehackten Mandeln in die Muffinförmchen und verteile den Teig mit einem großen Portionierer gleichmäßig in den Förmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20 bis 25 Minuten, bis sie gar sind. Nimm die Muffins aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen. Setze sie dafür gerne ohne die Form auf ein Abkühlgitter.



Tipp: Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver und Natron mehr zufügen und es nicht sieben.

FRUCHTEINLAGE

Gib die Himbeeren und den Capri-Sun Sirup Kirsche in einen Topf und koche die Masse auf. Lasse sie 2-3 Minuten köcheln, bis sie leicht eindickt und passiere sie dann durch ein Haarsieb, um die Himbeerkerne zu entfernen. Lasse die Fruchteinlage komplett abkühlen und gieße sie dann in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel.

MULTIFRUCHT-SAHNECREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Capri-Sun Sirup Multifrucht in einer Rührschüssel, gieße die Sahne hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Stelle die Creme in den Kühlschrank.

KIRSCH-SAHNECREME

ZITRONEN-VANILLE-MUFFINS:

- 2 Eier
- 250 g Sahne
- 50 g Mineralwasser
- 1 TL Zitrone (Abrieb)
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 50 g Mandeln (gehackt)

FRUCHTEINLAGE:

- 150 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 50 g Capri-Sun Sirup (Kirsche)

MULTIFRUCHT-SAHNECREME:

- 250 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 100 g Capri-Sun Sirup (Multifrucht)
- 200 g Sahne
- 5.5 TL San-apart

KIRSCH-SAHNECREME:

- 250 g Frischkäse

CAPRI-SUN CUPCAKES



Verrühre den Frischkäse mit dem Capri-Sun Sirup Kirsche in einer Rührschüssel, gieße die Sahne hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Stelle die Creme in den Kühlschrank.



Tipp: Du kannst die beiden Cremes mit etwas Lebensmittelfarbpaste farblich anpassen und die Farbe so etwas verstärken.

SPRITZBEUTEL BEFÜLLEN

Verwende nun einen großen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle. Fülle den Spritzbeutel auf der einen Seite mit der Multifrucht-Sahnecreme und auf der anderen Seite mit der Kirsch-Sahnecreme, sodass beim Herausspritzen beide Cremes gleichzeitig austreten können.

CUPCAKES

Stich mit einem Apfelentkerner oder einem Messer ein Loch in die Muffins, sodass eine kleine Öffnung entsteht. Fülle die Fruchteinlage mithilfe der Dosierflasche ein und spritze die Sahnecremes dekorativ auf. Bestreue die Cupcakes kurz vor dem Verzehr mit dem Amaranth und belege sie mit den Oblaten-Blumen. Im Kühlschrank sind die Cupcakes 2-3 Tage haltbar, die Deko solltest du aber erst kurz vor dem Verzehr auflegen, da sie sonst durchweichen kann. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- (Doppelrahmstufe)
- 100 g** Capri-Sun Sirup (Kirsche)
- 200 g** Sahne
- 5.5 TL** San-apart

DEKORATION:

- 1 EL** Amaranth (gepufft)
- 24** Pastell Oblatenblumen