

## HUGO CUPCAKES | INTERSPAR #19



### - ANZEIGE -

Leckere Hugo Cupcakes bestehend aus einem Rührteigmuffin und Minzcreme. Der Teig kann nach Belieben mit Prosecco verfeinert werden. Die Limettenschale verleiht dem Muffin eine sommerliche Note. Die Creme aus Mascarpone und Sahne bekommt durch die Minze und den Holunderblütensirup den typischen Hugo Geschmack.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

### TEIG

Rühre Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 3 Minuten sehr cremig. Rühre nach und nach die Eier ein. Vermische die trockenen Zutaten miteinander und rühre sie gemeinsam mit der Milch oder dem Prosecco in den Teig. Verteile den Teig mit einem Eisportionierer gleichmäßig auf 12 Muffinformen und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 20 Min. Lasse den Teig anschließend komplett abkühlen.

### MINZCREME

Rühre den Mascarpone kurz glatt und schlage ihn mit der Sahne und dem San-apart steif. Mixe die Minzblätter mit dem Holundersirup in einer Gewürzmühle oder Mixer fein und hebe sie unter die Creme. Fülle die Creme anschließend in einen Spritzbeutel und verteile sie auf den Muffins.

### DEKO

Schneide eine Limette in Spalten und dekoriere damit gemeinsam mit den Minzblättern die Cupcakes.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### TEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 50 g** Milch
- 1** Limette (Abrieb und Saft)

### MINZCREME:

- 250 g** Mascarpone
- 400 g** Sahne
- 50 g** Holunderblütensirup
- 12** Minze (Blätter)
- 1 Pr.** San-apart

### DEKO:

- Minze (Blätter)
- 1** Limette