

WILDBERRY LILLET CUPCAKES / ALKOHOLFREI



Diese verführerischen Cupcakes sind inspiriert von dem beliebten Wildberry Lillet Cocktail und vereinen den fruchtigen Geschmack von Beeren mit einer zarten Vanillemuffin-Basis und einer köstlichen Wildberry Creme. Die Cupcakes sind alkoholfrei, aber diejenigen, die es mögen, können auch eine Variante mit Alkohol zubereiten.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

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

MUFFIN-TEIG

Verrühre alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen. Verrühre die flüssigen Zutaten in einer großen Rührschüssel. Füge nun die trockenen hinzu und rühre alles gut durch.



Verwende Backmehl und verzichte dann aber auf die Zugabe von Backpulver. In meinem Backmehl ist bereits Backpulver enthalten und es muss nicht mehr gesiebt werden.

Ersetze einen Teil der Buttermilch nach Belieben durch Lillet.

MUFFINS BACKEN

Verteile den Teig mit einem großen Eisportionierer in den Muffinförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20-25 Minuten, bis sie gar sind. Führe die Stäbchenprobe durch, nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie komplett erkalten.

FRUCHTPÜREE

Gib die Beeren mit den restlichen Zutaten in einen Topf und püriere alles mit dem Stabmixer fein. Koche die Zutaten unter ständigem Rühren auf und lasse das Fruchtpüree mindestens 2-4 Minuten köcheln. Fülle es um und lasse es abkühlen.

MUFFINS FÜLLEN

Verwende einen Apfelfentkerner, um die Mitte der Cupcakes auszuhöhlen. Hebe den Deckel auf, das Mittlere darf gerne vernascht werden. Fülle etwas Fruchtpüree in eine Dosierflasche und befülle die Muffins damit. Setze den Deckel wieder auf. Tränke die Muffins nach Belieben mit Lillet.

FRUCHTCREME

MUFFINS:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Buttermilch
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt

FRUCHTPÜREE:

- 300 g** gemischte Beeren (TK)
- 40 g** Zucker
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 5 g** Agar Agar
- 50 g** Wasser
- ½ TL** Vanilleextrakt

NACH BELIEBEN:

- 60 g** Lillet

FRUCHTCREME:

- 120 g** Fruchtpüree
- 250 g** Mascarpone
- 40 g** Puderzucker
- 400 g** Sahne
- 4.5 TL** San-apat

DEKORATION:

WILDBERRY LILLET CUPCAKES / ALKOHOLFREI



Verrühre das Fruchtpüree mit dem Mascarpone und Puderzucker. Gib die Sahne hinzu und schlage alles mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle. Spritze die Creme auf die Muffins.



Stelle die Cupcakes vor dem Dekorieren für 30 Minuten in den Kühlschrank.

- 50 g** Heidelbeeren
- 50 g** Johannisbeeren
- 50 g** Himbeeren
- 6** Erdbeeren
- 30 g** Walderdbeeren

DEKORATION

Setze die Beeren dekorativ auf die Cupcakes und stelle sie bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!