Nah&Frisch



Fini's Feinstes | Professional

Herzerl-Cupcakes

Dessert | Brot&Gebäck | Kuchen | Süße Gerichte | Valentinstag | Vegetarisch

Zubereitung

Ein 12er Muffin-Backblech mit Papierbackförmchen auslegen. Fini'sFeinstes Mehl versieben und mit Natron, Backpulver und Salz vermischen. Die Bananen mithilfe einer Gabel zerdrücken. Butter, Kristallzucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach zugeben und Sauerrahm beimengen. Zum Schluss Mehlmischung und Bananen hinzufügen und alles gut verrühren.
Den Teig bis ca. 1 cm unter den Rand in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160° C (Ober- und Unterhitze) auf der untersten Schiene ca. 25–30 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen. Für das Topping Butter und Staubzucker schaumig schlagen. Lebensmittelfarbe und Mascarpone zugeben und nochmals schaumig rühren. Das Topping in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen, die ausgekühlten Cupcakes damit verzieren und mit Herzen garnieren.

Zutaten

- 300 g Fini's Weizenmehl glatt
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Backpulver
- Salz
- 2 reife Bananen
- 150 g sehr weiche Butte
- 180 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Sauerrahm

Topping

- 200 g sehr weiche Butter
- rote Lebensmittelfarbe
- 200 g Mascarpone
- Herzen zum Dekorieren