

Cupcakes und selbstgemachter Blütensirup

Zutaten für 4 Personen:

Cupcake Basisteig

(Becherkuchen Rezept) für
10-12 Cupcakes

- 1 Becher Sauerrahm
(entspricht ca. 250 g)
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 2 Eier
- 1/2 Becher Speiseöl
(z.B. Traubenkernöl)

Glasur

- 200 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
- Saft einer Zitrone
- 50 g Staubzucker

ODER

- 200 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
- 2 EL Honig
- 100 g Heidelbeeren
(oder andere Beeren)

Teigvarianten:

- 1 Becher Mohn mit
Cranberrys ODER
- 1 Becher gemahlene Nüsse
mit Karotten ODER
- 1 Becher Kokosflocken mit
Schokoflocken

Holundersirup

- 1 kg Zucker
- 1 l Wasser
- 10
Holunderblütendolden
- 2 Bio-Zitronen
- 1 Bio-Orange

Cupcakes

Tipp: Für den Cupcaketeig braucht ihr keine Waage. Ihr könnt die Mengen in Bechern abmessen.

Zunächst müsst ihr euch für eine Teigvariante entscheiden. Natürlich könnt ihr die Varianten auch verändern – so wie es euch eben am besten schmeckt. Zuerst jeweils einen Becher eurer Wunschvariante in die Schüssel geben. Dann kommen Sauerrahm, Mehl und Zucker in die Schüssel. Eier aufschlagen und dazu mischen. Danach das Öl dazu geben. Mit einem Schneebesen gründlich verrühren.

Tipp: Nehmt für die Cupcakemasse neutrales Öl, wie Traubenkernöl oder Sonnenblumenöl.

Jetzt den Teig in Muffinförmchen füllen. Am besten verwendet ihr ein Muffinbackblech und legt es zuvor mit den Muffinförmchen aus. Mit Esslöffeln den Teig in den Förmchen verteilen.

Tipp: Bevor es in den Ofen geht, könnt ihr ganz oben noch ein bisschen Belag, wie zum Beispiel Schokostücke oder Cranberrys verteilen. So schaut der Cupcake schöner aus und schmeckt auch besser.

Jetzt wandert der Teig für maximal 20 Minuten bei 180 Grad Celsius ins Backrohr.

Tipp: Um sicher zu gehen, dass der Teig fertig ist, nehmt eine Spicknadel und stecht hinein. Wenn kein Teig mehr an der Nadel kleben bleibt, sind die Cupcakes fertig.

Teig aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.

Glasure

Die Zutaten mit einem Pürierstab kurz vermischen. Allerdings solltet ihr darauf achten, dass die Masse nicht zu warm ist, sonst zerrinnt sie. Deshalb sollte die Glasur auch so schnell wie möglich zubereitet werden. Ist die Glasur zu fest, gebt ein bisschen Milch dazu.

Den Spritzbeutel mit der Glasur befüllen. Dabei darauf achten, dass er nicht ganz voll ist. Die Glasur auf die Küchlein dressieren und mit frischen Beeren und Nüssen verzieren. Eventuell noch mit ein paar Klecksen geschmolzener Schokolade verschönern.

Sirup

Verwendet die gleiche Menge Kristallzucker und Wasser. Auch zum Sirup machen braucht ihr keine Waage, sondern ihr könnt einen Becher verwenden. Das Zuckerwasser für circa drei bis vier Minuten aufkochen.

Tipp: Verfeinert den Holundersirup mit Zitronen oder Orangenschalen. So schmeckt der Sirup noch frischer!

Die frischen Holunderblüten mitsamt den Zweigen gut waschen und in das kochende Zuckerwasser legen. Herdplatte abdrehen und Topf zudecken. Jetzt sollte alles 24 Stunden im Wasser ziehen. Mindestens jedoch so lange, bis das Wasser wieder auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Den abgekühlten Sirup durch ein feines Sieb leeren, damit keine Blütenreste zurückbleiben. Am besten mit einem Trichter eine verschließbare Glasflasche füllen und an einem dunklen Ort lagern. So bleibt der Sirup lange frisch.