



MUFFINS, CUPCAKES & CO.

Die
80 besten
Rezepte
★



König X Berg



1

SAUBERE ARBEITSFLÄCHE

2

ALLE ZUTATEN BEREITSTELLEN

3

SCHÜRZE ANZIEHEN

4

HÄNDE WASCHEN

5

ZUTATEN GENAU ABWIEGEN

10
TIPPS



6

BACKFÖRMCHEN FETTEN UND MEHLEN

7

FÖRMCHEN MIT EINEM ESSLÖFFEL BEFÜLLEN

8

BACKZEITEN BEACHTEN

9

KUVERTÜRE IM WASSERBAD SCHMELZEN

10

PUDERZUCKER DURCH EIN SIEB AUFSTREUEN





INHALTSVERZEICHNIS

Muffinliebe 4

Cupcake-Glück 32

Kuchen im Miniformat 54

Voll im Trend 78

Süße Kaffeepause..... 116

Register..... 142

Impressum..... 144





Ananas-Süßkartoffel-Muffins mit Gewürzen

Diese Muffins werden ganz ohne Mehl zubereitet. Wenn Sie Süßkartoffeln nicht mögen, können Sie stattdessen auch mehliges Kartoffeln verwenden.

Für den Teig:

300 g Süßkartoffeln
1 kleine Dose Ananasstücke (310 g Abtropfgewicht)
¼ TL Meersalz
¼ TL gemahlene Muskatblüten
4 EL gemahlener Palmzucker
100 g Mehl
2 TL Backpulver
80 ml Rapsöl
2 Eier (M)

Für die Garnitur:

100 g Joghurt
4 – 5 Minzeblättchen
2 EL (Roh-)Rohrzucker

Außerdem:

12er-Muffinblech
12 Papierförmchen oder Öl für das Blech

Für 12 Stück

Zubereitung: 20 Min.

Kochen: 15 Min. | Backen: 25 Min.

1 Für den Teig Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Ananasstücken und -saft in einen Topf geben und aufkochen. Meersalz, Muskat und Palmzucker dazugeben und alles 12 – 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein zerkleinern.

2 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen.

3 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Das Öl mit Eiern und dem Ananas-Kartoffel-Püree mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren, die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechmulden füllen. Im heißen Ofen (Mitte) 20 – 25 Min. backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Muffins darin auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, dann herauslösen und auskühlen lassen.

4 Für die Garnitur Joghurt glatt rühren. Minzeblättchen in grobe Streifen schneiden und mit dem Rohrzucker in einem Mörser fein zerstoßen. Je 1 Klecks Joghurt auf die Muffins geben, mit Minzezucker bestreuen.



Cassis-Schokoladen-Cupcakes

Hier spielen Schwarze Johannisbeeren die Hauptrolle. Sie sind versteckt in einem luftig-leichten Schokoladen-Haselnuss-Teig.

Für den Teig:

150 g Zartbitterschokolade
250 g Schwarze Johannisbeeren
4 Eier (M)
1 Prise Salz
150 g weiche Butter
140 g Zucker
3 EL Johannisbeerlikör (z. B. Cassis; oder Himbeersirup)
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mehl
1 geh. TL Backpulver

Für das Topping:

250 g Crème double
Rote und Schwarze Johannisbeeren für die Deko

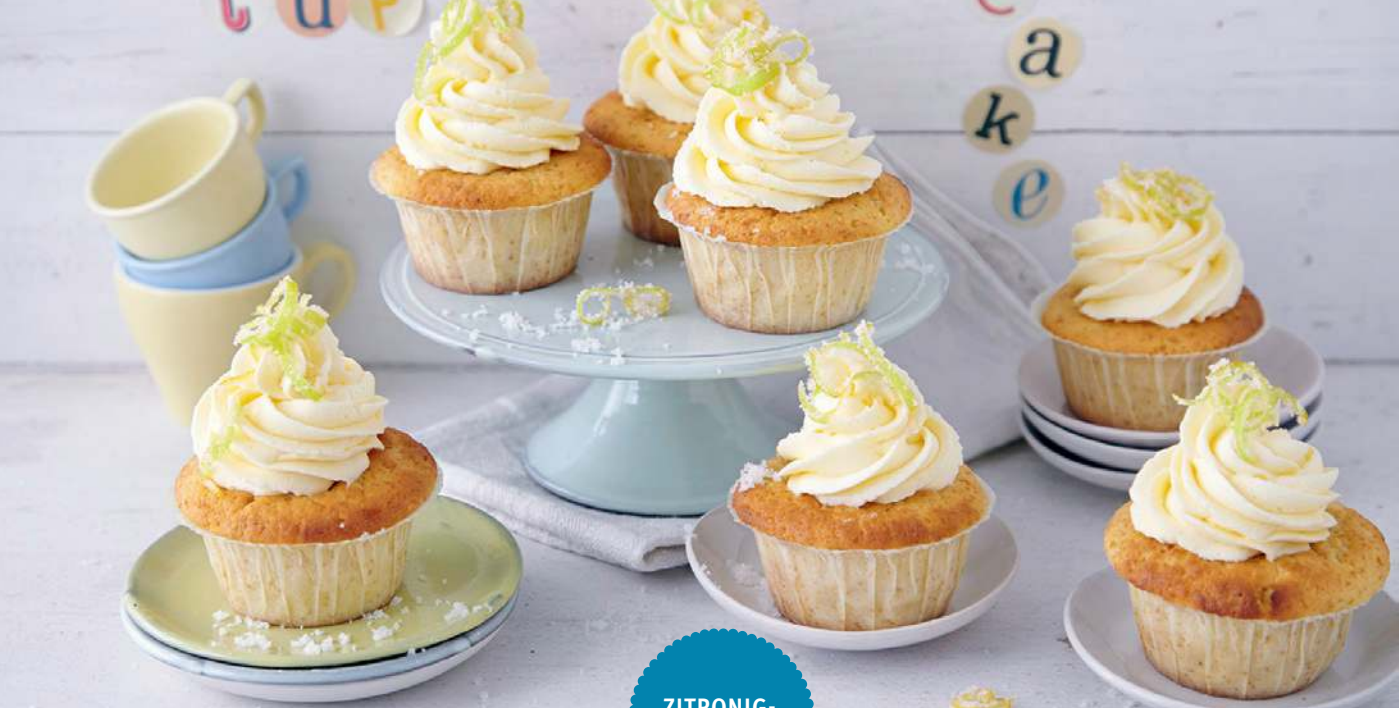
Außerdem:

12er-Muffinblech
12 Papierförmchen

Für 12 Stück

Zubereitung: 25 Min. | Backen: 20 Min.

- 1 Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Johannisbeeren waschen, mit einer Gabel von den Rispen streifen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2 Die Eier trennen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse rühren. Likör und Schokoladeiterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und unter die Eiermasse rühren. Eischnee und Beeren daraufgeben und vorsichtig unter die Masse heben.
- 3 Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen. Je einen Klecks Crème double auf die Cakes setzen und mit den Beeren verzieren.



ZITRONIG-
FRISCH

Lemon Curd Cupcakes

3 – 4 Bio-Zitronen
450 g Zucker
6 Eier (M)
500 g weiche Butter
Salz | 2 Päckchen Vanillezucker
400 g Mehl
5 TL Backpulver
200 ml Milch
150 g Puderzucker
300 g Frischkäse

Außerdem:

12er-Muffinblech
24 Papierförmchen
Spritzbeutel mit Sterntülle

Für 24 Stück

Zubereitung: 50 Min.

Abkühlen: 40 Min. | Backen: 50 Min.

1 Für den Lemon Curd Zitronen heiß waschen, trocken reiben. Schale mit Zestenreißer abziehen, Saft auspressen. Zesten mit 1 TL Zitronensaft mischen, in 2 EL Zucker wenden. 100 ml Saft mit

150 g Zucker, 2 Eiern, 50 g Butter in einem Topf aufkochen, ca. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. 300 g Butter mit 2 Prisen Salz cremig schlagen, Vanillezucker und restlichen Zucker einrieseln lassen. 4 Eier unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch und 120 g Lemon Curd unterheben. 12 Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen, zwei Drittel hoch mit der Hälfte des Teigs füllen und je 1 TL Lemon Curd daraufsetzen. Cupcakes im Ofen (Mitte) 20 – 25 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen, abkühlen lassen. Zweite Portion ebenso backen.

3 Die restliche Butter schaumig schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. 3 EL Lemon Curd unterschlagen und den Frischkäse unterheben. Die Creme 30 Min. kühl stellen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in großen Tufts auf die Cupcakes spritzen. Mit der gezuckerten Zitronenschale garnieren.



MUNTER-
MACHER

Mokka-Cupcakes

100 g Zartbitterschokolade
300 g Butter
4 TL Instant-Kaffee
90 g Mehl
1 EL Kakaopulver
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
Salz | 3 Eier (M)
80 g Puderzucker
150 g Frischkäse
12 Schoko-Mokkabohnen

Außerdem:

12er-Muffinblech
12 Papierförmchen
Spritzbeutel mit Lochtülle

Für 12 Stück

Zubereitung: 30 Min.

Backen: ca. 25 Min. | Kühlen: 30 Min.

1 Die Schokolade zerkleinern und in einem Topf mit 180 g Butter und 2 TL Kaffeepulver bei schwa-

cher Hitze unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mehl, Kakao, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Zunächst die Eier und dann die Mehlmischung unter die Schokomasse rühren. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen, den Teig darauf verteilen und im heißen Backofen (Mitte) 20 – 25 Min. backen.

3 Für die Mokka-creme das restliche Kaffeepulver mit 1 EL heißem Wasser anrühren und abkühlen lassen. Die übrige zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Nach und nach den zimmerwarmen Frischkäse und den Kaffee unterrühren. Die fertige Creme kühl stellen.

4 Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Die Mokka-creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cakes spritzen. Mit Mokkabohnen garnieren.

GLÜHWEIN-GUGLHUPF

Das Highlight für den Adventskaffee: Mit (glühwein-)würzigen Gugln bringen Sie Ihre Gäste bestimmt in Weihnachtsstimmung.

50 g Butter
1 kleine Bio-Blutorange
¼ Vanilleschote
30 g Zartbitterkuvertüre
50 g Puderzucker
Nelkenpulver
Salz
1 Ei (M)
1 Eigelb (M)
35 ml Glühwein
50 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

6 Mini-Gugl-Förmchen (à ca. 100 ml Inhalt)
Butter und Mehl für die Förmchen

Für 6 Stück

Zubereitung: 30 Min. | Backen: 20 Min.

1 Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Die Förmchen einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter zerlassen. Die Blutorange heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Hälfte die Schale fein abreiben (es soll ca. 1 TL ergeben). Von der anderen Hälfte die Schale mit dem Zestenreißer abziehen, nach Belieben in kochendem Wasser blanchieren und beiseitestellen. Von der Orange rundum die restliche Schale mit dem Weißen abschneiden. Die Filets aus den Segmenten schneiden, klein würfeln und gut abtropfen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

2 Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Butter mit Orangenschale, Vanillemark, Puderzucker, Nelke und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Ei, Eigelb und Glühwein nach und nach unterrühren. Die Kuvertüre vorsichtig untermischen.

3 Mehl und Backpulver auf die Masse sieben und mit einem Teigspatel unterheben. Die Orangenvwürfel untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

4 Die Konfitüre aufkochen und die Guglhupfe damit bestreichen. Die Gugl mit den Orangenzesten garnieren und trocknen lassen.

VARIANTE: WEISSWEIN-GUGLHUPF

Den Teig wie beschrieben ohne Gewürznelken zubereiten, dabei statt der Blutorange 1 kleine Bio-Zitrone (Schale und 1 Spritzer Saft) verwenden. Den Glühwein durch lieblichen Weißwein ersetzen und weiße Kuvertüre unterrühren.





CHOCOLATE COOKIES

Außen knusprig, innen weich und saftig: Diese dunklen Knabberstars schmecken besser als in jedem Coffeeshop. Wetten?

150 g Butter
150 g Zartbitterschokolade
100 g (Roh-)Rohrzucker (z. B. Muscovado)
50 g weißer Zucker
1 Ei (L)
1 Eigelb (L)
225 g Mehl
½ TL Natron
ca. ½ TL feines Meersalz
mittelgrobes Meersalz (z. B. Fleur de Sel)

Für 20 Stück

Zubereitung: 30 Min.

Kühlen: 30 Min. | Backen: 14 Min.

- 1** Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und langsam bräunen lassen, dabei mehrmals mit einem Gummispatel den Topfboden abstreichen. Dann vom Herd nehmen, in ein anderes Gefäß füllen und mind. 30 Min. abkühlen lassen. Die Schokolade grob hacken.
- 2** Den Backofen auf 175 ° (Umluft) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Beide Zuckersorten, Ei und Eigelb in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die braune Butter unterrühren. Mehl und Natron auf die Masse sieben, das feine Meersalz dazugeben und den Teig rühren, bis er eine gleichmäßige Konsistenz hat. Zuletzt die gehackte Schokolade unterrühren.

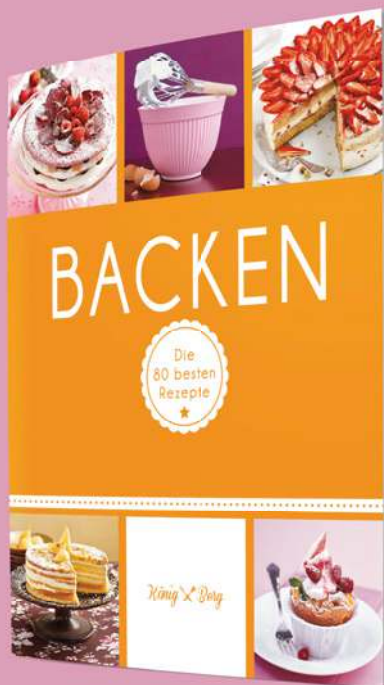
3 Mit einem Esslöffel walnussgroße Häufchen vom Teig nehmen, zu Kugeln formen, mit großzügigem Abstand zueinander auf die Bleche setzen und leicht flach drücken. Wenig mittelgrobes Salz darüberstreuen und die Plätzchen im Ofen (Mitte) nacheinander jeweils 12 – 14 Min. goldbraun backen.

4 Die Cookies aus dem Ofen nehmen (wenn sie sich bei sanftem Fingerdruck mittig noch weich anfühlen) und auf dem Blech kurz abkühlen lassen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

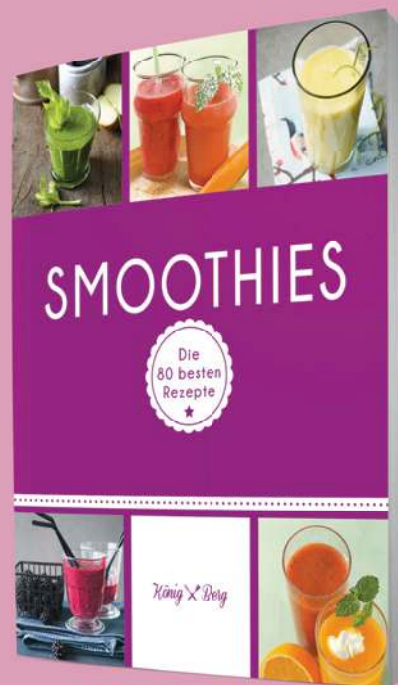
ENTDECKEN SIE WEITERE
TITEL VON

König X Berg

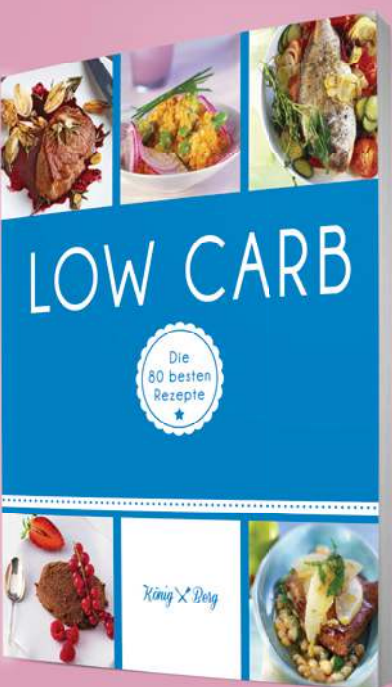
ISBN 978-3-8338-5094-3



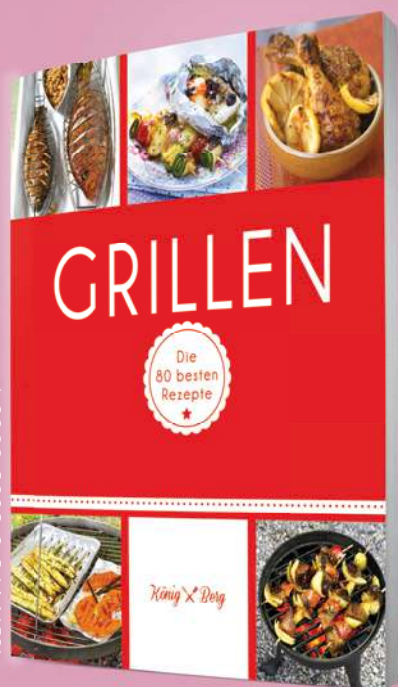
ISBN 978-3-8338-5095-0



ISBN 978-3-8338-5534-4



ISBN 978-3-8338-5533-7



BUTTERCREME



ZUBEREITUNG:

175 ml Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Vorsicht: Milch kocht sehr leicht über! Die restliche Milch mit dem Zucker und Puddingpulver glatt rühren, in die kochende Milch rühren und alles aufkochen. Den heißen Pudding in eine flache Schale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Erkalten lassen. Die Butter mit dem Handrührgerät weiß-cremig aufschlagen. Dann den kalten Vanillepudding glatt rühren und nach und nach unter die Butter rühren. Die fertige Buttercreme mit dem Schneebesen noch einmal cremig aufschlagen und verwenden.

Übrige Buttercreme lässt sich wunderbar einfrieren.

ZUTATEN:

- ★ $\frac{1}{4}$ l Milch
- ★ 40 g Zucker
- ★ $\frac{1}{2}$ Pck. Vanillepuddingpulver
- ★ 125 g weiche Butter





KLEIN, SÜSS & VOLL IM TREND ...

... das haben die Backideen in diesem Buch gemeinsam. Ob saftige Muffins, feine Cupcakes, leckere Kuchen im Miniformat, zuckersüße Cake-Pops, Cronuts oder Whoopies: hier ist für jeden etwas dabei! Üppig mit Sahne, Buttercreme oder anderen Toppings versehen und liebevoll verziert, stehen diese Backkunstwerke anderem Gebäck die Show. Und mit kreativen Tipps für Dekos und Toppings sehen die kleinen Gebäckstücke auch noch richtig süß aus – so wird Ihre Kaffeetafel zum Augenschmaus.

