

# Cupcakes

55 unwiderstehliche Törtchen



Katharina Saheicha & Stefanie Bartsch

KOSMOS





# *Krönender Abschluss: die Creme*

Neben Frischkäse-, Mascarpone- und weißer Schokoladencreme, die ganz einfach nur nach Rezept zusammengerührt werden müssen, verwende ich auch gerne Buttercreme-Varianten, 7-Minute-Icing und Ganache, um die Cupcakes zu verzieren.

Bei der Buttercreme, die aus Butter und Pudding besteht, sollte man darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben und langsam und löffelweise miteinander vermischt werden. Danach nicht unnötig weiterrühren, damit die Creme schön homogen bleibt.

Für die Meringue-Buttercreme und das 7-

Minute-Icing wird Eiweiß im kochenden Wasserbad aufgeschlagen. Dafür Wasser in einen großen Topf füllen und erhitzen, einen kleineren Topf, der gut passt, hineinhängen und das Eiweiß darin so lange schlagen (ca. 7 Minuten), bis es feste Spitzen bildet. Darauf achten, dass kein Wasser in den oberen Topf gelangt und auch dass das Kabel des Rührgerätes nicht an die Herdplatte kommt.

Das „7-Minute-Icing“ besteht aus Eiweiß und Zucker sowie etwas Weinstein-Backpulver, das unbedingt nötig ist, da es für die Stabilität des Eiweißes sorgt. Ohne Weinstein würde es nach 10–20 Minuten wieder zerfallen und sich verflüssigen. Das fertige Icing muss möglichst schnell auf den ausgekühlten Cupcakes verteilt werden, damit die Oberfläche schön glänzt.

Eine Ganache wird aus Sahne und Schokolade zubereitet. Wichtig dabei ist, die Creme 20–30

Minuten zu schlagen. Das gelingt am einfachsten mit einer Küchenmaschine. Ich bereite die Ganache meist schon am Abend vorher zu und stelle sie über Nacht in den Kühlschrank. So wird sie fester und lässt sich besser aufspritzen.

