



Tiramisu - Cupcakes

Dieses Rezept stammt von unserer Foodbloggerin Marina @finecitycupcakes

Zutaten für 16 Stk.:

225 g Zucker
120 g Mehl
3/4 TL Backpulver
1/2 TL Salz
115 g Ländle Butter, geschmolzen
180 ml Kaffee
1/2 EL Espresso-Pulver
1 TL Vanille-Extrakt
35 g Kakaopulver
80 g Ländle Sauerrahm
1 Ei

Creme:

500 g Mascarpone
150 ml Ländle Rahm
120g Puderzucker
1 TL Mandelextrakt

Zubereitung:

Backofen auf 175 °C vorheizen.

Papierförmchen in Muffinblech legen. In einer großen Schüssel Zucker, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Zur Seite stellen.

Den geschmolzenen Butter, Kaffee, Espresso-Pulver, Kakaopulver und Vanille-Extrakt vermengen.

In einer Schüssel Sauerrahm und Ei verrühren und zur Butter-Mischung geben.

Nun die Masse in die Mehlmischung gießen und rühren bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig etwa 3/4 voll in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und für ca. 20 Minuten backen oder bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt.

Vollständig abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Puderzucker und Mandelextrakt gut verrühren. Den Ländle Rahm schlagen und mit dem Mascarpone vermengen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit verzieren.

Zum Schluss noch etwas Kakaopulver über die Cupcakes streuen und servieren.