Tiramisu Cupcakes

30 Minuten

12 Stück

Zutaten

- 4 Eier
- 130 g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 130 g Ceres Kokosfett, geschmolzen, zimmerwarm
- 240 g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 1 Espresso kalt

Frosting - Topping:

- 80 g Staubzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Ceres Kokosfett zimmerwarm
- 150 g Mascarpone
- etwas Kakao

Tiramisu ist eine beliebte Süßspeise der italienischen Küche, Cupcakes lassen sich ebenso in Tiramisu Style zubereiten.

Die klassischen Zutaten, Mascarpone und Espresso, werden hier geschickt eingesetzt. Der Boden der Cupcakes wird selbst gebacken und erzeugt dabei den speziellen Reiz dieser Zubereitung. Eier können weggelassen werden, das vereinfacht die Zubereitung und die Cupcakes sind länger haltbar.

Die Menge ist für ca. 12 Cupcakes berechnet. Beachten Sie bitte unser Cupcakes Themen-Spezial mit vielen Tipps und Tricks zum selber backen.

Zubereitung

- Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 2 Minuten schaumig rühren.
- Ceres Kokosfett, Mehl, Salz und Espresso zugeben und weitere 2 Minuten verrühren.
- Muffin Bleche mit Papierformen auslegen und die Masse einfüllen.
- Die Cupcake Böden ca. 22 Minuten bei 180° C backen und auskühlen lassen.

Frosting - Topping:

- Staubzucker und Zitronensaft mit Ceres Kokosfett 2 Minuten glatt rühren.
- Mascarpone dazu geben und kurz unterrühren.
- Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und 15 Minuten kalt stellen.
- Die Cupcake Böden dekorieren und mit Kakao bestreut servieren.

Süßes, Vegetarisch

Zurück