

## **Rezept für Mini-Cupcakes mit Johannisbeeren und Italian Meringue Buttercreme:**

Für etwa 24-30 Stck.

Werkzeug: Minimuffin Silikonform, digitales Backthermometer, Spritzbeutel & -tülle

### Muffinteig

- 175g Weizenmehl T405/T550
- 75g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 120g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 100g Butter, geschmolzen
- 200g Schmand oder Sauerrahm
- 2 Eier Gr. M
- Ca. 250g Johannisbeeren

### Italian Meringue

- 100ml Wasser
- 300g + 75g Zucker
- 6 Eiweiß Gr. L

### Buttercreme

- 250g Italian Meringue
- 125g Butter
- 25g Puderzucker
- Optional: Zitronenabrieb einer halben Bio Zitrone, alternativ Vanilleextrakt

### Anleitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen. Für die Muffins alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Butter schmelzen – sie sollte flüssig, aber nicht mehr heiß sein. Anschließend alle flüssigen Zutaten miteinander verrühren und unter die trockenen Zutaten geben und nur so lange verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Beeren waschen und von den Stielen abzupfen, dann vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den Teig mithilfe von zwei Teelöffelchen in die Silikonförmchen füllen. Für etwa 15 Minuten backen.

Für die Italian Meringue die Eier trennen und das Eiweiß mit 75g des Zuckers in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (oder in eine normale Rührschüssel geben und den Handrührapparat bereitstellen). Das Wasser und 300g des Zuckers in einer kleinen Kasserole erhitzen und so lange aufkochen bis das Gemisch 100°C erreicht hat. Dann beginnen den Eischnee auf mittlerer Stufe leicht aufzuschlagen. Er sollte nicht fest sein, nur schon mal

etwas „vorangeschlagen“. Sobald der Zuckersirup 118°C erreicht hat (permanent mithilfe des Backthermometers prüfen!), die Küchenmaschine mit dem Eischnee wieder anschalten (diesmal auf höchster Stufe) und den Zuckersirup in einem dünnen gleichmäßigen Strahl in den Eischnee rinnen lassen. Wer nur mit einem Handrührgerät arbeitet, mit einer Hand das Rührgerät halten und stetig rühren und mit der anderen Hand die Kasserole halten und den Sirup langsam dazu gießen. Den Zuckereischnee nun ca. 15 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis der Eischnee Zimmertemperatur hat.

Auf je 250g Italian Meringue kommen 125g Butter und 25g Puderzucker! Butter und Puderzucker ein paar Minuten hell cremig aufschlagen (Wer mag kann an dieser Stelle noch etwas Zitronenabrieb oder Vanilleextrakt hinzufügen), dann die Meringue kurz unter die Buttermasse mixen.

Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf die Mini-Cupcakes aufspritzen. Nach Wunsch mit Zuckerperlen garnieren. Die Cupcakes vor dem Servieren ein paar Stunden kühl stellen.