Himbeer Mojito Cupcakes



Von Kuchenfee

Frische Minze, Limette, ein Schuss Rumaroma und fruchtige Himbeeren auf einem fluffigen Cupcake: bei diesen **Himbeer Mojito Cupcakes** bekommt ihr im Anschnitt eine Limetten-Curd-Füllung, oben drauf einen zweifarbigen Swirl aus Himbeer- und Limettenbuttercreme. Optisch ist das ein kleines Highlight, geschmacklich richtig sommerlich. Ich arbeite hier nicht mit Sirup oder fertigem Aroma, sondern mit echtem **selbstgekochtem Limetten-Curd** und frischen Himbeeren in der Buttercreme. Das macht den Geschmack rund und der Cupcake schmeckt wirklich nach Mojito und nicht nach Bonbon.

Entstanden ist das Rezept als Cocktail-Cupcake-Pair für die letzten sommerlichen Tage, zusammen mit einer Pinacolada-Variante. Mein Trick ist die offene französische Sterntülle und ein Spritzbeutel, in den ich zwei Buttercremes nebeneinander einfülle: Limette auf die eine Seite, Himbeer auf die andere. Wichtig ist nur eines: **nehmt keine geschlossene Sterntülle**, weil sonst die kleinen Himbeerstücke beim Aufspritzen die Tülle zusetzen. Hier kommt mein Rezept für die Himbeer Mojito Cupcakes:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**n/a**	**30 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

200 g	brauner Zucker
80 g	Butter *weich*
1 Prise	Salz
	Abrieb einer Limette
3 EL	Rum oder ½ Fläschchen Rumaroma
2 x	Eier *Raumtemperatur, Größe M*
200 ml	Milch *Raumtemperatur*
240 g	Mehl
7 g	Backpulver

BUTTERCREME TOPPING

135 g	Eiweiß
225 g	Zucker
375 g	Butter *weich*

LIMETTEN CURD

140 g	Zucker
95 ml	Limettensaft
1 EL	feine Limettenzesten (Abrieb der Schale) *Abrieb der Schale*
3 x	Eier *Größe L*
90 g	Butter

Werkzeuge

- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Spritzbeutel
- Cupcake Form

Zubereitung

01 Wie der Cupcake dann zusammen „gebaut“ wird zeige ich euch hier im Video :