

Lebkuchen Cranberry Cupcake

Von Nelegante_Welt

Zum ersten Videodreh meines Bruders habe ich die Crew mit Essen versorgt. Da das im Dezember war, haben die Cupcakes mit ihrem Weihnachtsmann-Look perfekt gepasst. Und die Crew war glücklich über einen kleinen Nachtisch. Es war echt ne coole Erfahrung.



VORBEREITUNG 20 min	BACKZEIT 15 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 35 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 TL Lebkuchengewürz
 - alternativ Zimt, Ingwer, Sternanis und Kardamom vermischen
- abgeriebene Schale und Saft von einer Zitrone

FÜR DAS FRISCHKÄSETOPPING:

- 60 g weiche Butter
- 300 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Frischkäse
- 25 g Cranberries
- optional etwas Zimt
- Streusel und/oder Zuckerschrift zum verzieren

Werkzeuge

- Cupcake Form
- Waage
- Gummilippe
- Schüssel

Zubereitung

- 01** Backofen auf 175 Grad vorheizen
- 02** Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- 03** Butter schmelzen, mit der Milch mischen und unter die Eimasse rühren
- 04** Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterheben
- 05** Zitronenabrieb und -saft unterrühren
- 06** In 12 Muffinförmchen füllen und ca 15 Minuten backen
- 07** Auskühlen lassen
- 08** Alle Zutaten (bis auf die Canberries) für das Topping miteinander vermengen.
- 09** ein Viertel von der Creme abnehmen und mit den Cranberries in einem Mixer zu einem Topping verarbeiten
- 10** Zuerst die weiße Creme mit einem Spritzbeutel auf die Cupcakes geben, danach mit der roten Creme eine "Mütze" aufspritzen
- 11** Mit Streuseln oder Zuckerschrift verzieren