

Rezept Rosen-Cupcakes mit Swiss-Meringue-Buttercreme

12 Cupcakes

Zutaten Teig:

- 120 gr. Zucker
- 2 Eier
- 120 gr. Butter
- 200 gr. Creme fraiche
- 250 gr. Mehl
- 1 TL Backpulver

Zutaten Swiss-Meringue-Buttercreme:

- 2 Eiweiß
- 100 gr. Zucker
- 150 gr. Butter, zimmerwarm
- rosa Lebensmittelfarbgel oder -paste

Zubereitung Teig:

1. Zucker und Eier 5 Minuten schaumig schlagen.
2. Butter schmelzen und zusammen mit der Creme fraiche einrühren.
3. Mehl und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und ebenfalls einrühren.
4. Mithilfe eines Eisportionierers den Teig in die Muffinformchen verteilen und diese im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Unter-/Oberhitze für ca. 25-30 Minuten backen. Muffins anschließend komplett abkühlen lassen.

Zubereitung Swiss-Meringue-Buttercreme:

1. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker in eine Metallschüssel geben und über ein heißes Wasserbad stellen. Durchgehend rühren bis die Masse eine Temperatur von 50 Grad erreicht. Solltet ihr kein Thermometer haben, ein kleiner Trick: Wenn ihr die Masse zwischen zwei Fingern reibt und keine Zuckerstücke mehr fühlt ist die notwendige Temperatur erreicht und ihr könnt eure Schüssel vom Wasserbad nehmen.

2. Die Eiweiß-Zucker-Masse nun auf höchster Stufe ca. 5-10 Minuten steifschlagen. Danach die Butter in kleinen Stücken nach und nach dazugeben und so lange rühren, bis sich alles miteinander verbunden hat.
3. Zuletzt so viel der Lebensmittelfarbe dazugeben, bis euer gewünschter Farbton erreicht ist.

Fertigstellung:

1. Die Swiss-Meringue-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit geschlossener Sterntülle geben.
2. Die Buttercreme von der Mitte beginnend kreisrund auf die Cupcakes spritzen.