

#SWEETSecret Rezept von Kazé

Das nächste Rezept für die #SWEETManga Rezepte ist der Cupcake für #SWEETSecret!

Unter dem Oberthema #SWEETSecret findet ihr bei Kazé vor allem Mangas, die mit Geheimnissen zu tun haben! Es geht also darum verführerische Geheimnisse zu lüften und mit den Charakteren zusammen diesen auf die Spur zu gehen. Oder die Geheimnisse sogar zu schützen! Lasst euch also überraschen, welche Geheimnisse euch erwarten.

Da es um Geheimnisse geht, werden alle Rezepte von #SWEETSecret eine versteckte Überraschung in sich haben. Und da ich Geheimnisse besonders verführerisch finde, musste der Cupcake aus einem saftigen, dunklen Schokoladenteig bestehen. Dazu gibt es ein Zimt-Frosting und unter dem Frosting verstecken sich frische Erdbeeren. Also eine frische Note und eine Überraschung beim Essen.

Das Basic Rezept von #SWEETSecret findet ihr hier:

Saftige schokoladen Cupcakes mit Zimt-Frosting

Für 12 Stück:

Teig:

- 3 Eier
- 200 g Zartbitterschokolade
 - 170 g Butter
 - 100 g Mehl
 - 170 g Zucker
- 4 große Erdbeeren

Außerdem:

- 12 Muffinförmchen oder Muffinblech
- Spritzbeutel

Zimt-Frosting:

- 180 g Butter, weiche
- 210 g Puderzucker
- 2 gehäufte TL Zimt

Deko: Glitzerzucker in gold

1. Den Ofen auf 180C° Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Schokolade in einem Topf auf niedrigster Stufe langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dann nach und nach den Zucker unterrühren. Die Eigelb mit der Butter-Schokomasse in einer Schüssel verrühren. Mehl hinzugeben und alles gut mischen. Dann den Schokoteig vorsichtig unter das Eiweiß heben. Teig auf die Förmchen oder das Muffinblech verteilen und für 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.
2. Erdbeeren in kleine, flache Stücke schneiden. Butter mit dem Handrührgerät rühren bis sie sich verteilt hat. Puderzucker dazugeben und alles mischen bis eine einheitliche Creme entstanden ist, dann noch weitere 3 Minuten rühren. Den Zimt hinzugeben und mischen.
3. Kurz vor dem Servieren die Erdbeerstücke in der Mitte der Küchlein anordnen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und über die Fruchtstücke auf die Cupcakes auftragen. Erst kurz vorher auftragen, damit die Creme nicht austrocknet. Als Deko z.B. Glitzerzucker in gold verwenden.

Für das Rezeptfoto habe ich die Erdbeeren sichtbar gemacht. Aber wenn ihr den Überraschungseffekt möchtet, dann lasst die

Erdbeerstücke unter dem Frosting verschwinden. ^-^

Und jetzt schnappt euch einen Manga und lasst es euch mit dem süßen, verführerischen Geheimniss schmecken.

Passende Titel der #SWEETSecret Reihe wären z.B.

