

#SWEETStrenght Rezept von Kazé

Das nächste Oberthema lautet #SWEETStrength!

Die Manga-Serien unter diesem Oberthema handeln von starken Mädchen und Frauen, die ihr Leben selber in die Hand nehmen, um alle Probleme zu lösen.

Zu den starken Mädchen, gehören auch starke Rezepte und deshalb steht dieses Oberthema unter dem Motto: süß-herzhaft! Es werden also vor allem Rezepte geschrieben, die zwar Cupcakes sind, aber mit herzhaften Zutaten kombiniert werden. Zwei Rezepte für #SWEETStrenght wurden für die Manga Serien Daytime Shooting Star und This lonely Planet geschrieben. Diese Rezeptkarten inklusive Zeichnung von Mika Yamamori gab es allerdings exklusiv auf der LBM. Die herzhafteste Zutat bei Daytime Shooting Star war der Frischkäse. Denn laut Autorin liebt Daiki alles mit Käse. Bei This Lonely Planet spielte vor allem Myoga (eine japanische Ingwerart) eine große Rolle. Daher hat es die herzhafteste Zutat auch direkt ins Rezept geschafft.

Für das Basicrezept gibt es aber auch etwas sehr Leckeres. ^-^

Hier findet ihr also erstmal das Basic Rezept zu #SWEETstrenght:

Bacon Cupcake mit Zitronen-Basilikum-Frosting

Für 12 Stück:

Teig:

- 200 g Mehl

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 70 g Schinkenwürfel

Außerdem:

- 12 Muffinförmchen oder Muffinblech
- Spritzbeutel

Zitronen-Basilikum-Frosting:

- 180 g Butter, weiche
- 250 g Puderzucker
- 10 Blatt frisches Basilikum
- 1 Zitrone

Deko: Basilikumblätter

1. Den Ofen auf 200C° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schinkenwürfel in einer kleinen Pfanne kurz anbraten. Speckwürfel und Fett in der Pfanne trennen. Das Fett in die Teigschüssel geben, den Speck aufheben. In der gleichen Pfanne (ohne Speck) die Butter schmelzen. Speckfett, geschmolzene Butter, Eier, Mehl, Zucker und Backpulver mischen und zu einem glatten Teig verrühren. Auf die Förmchen oder das Muffinblech aufteilen. Mit dem angebratenen Speckwürfeln bestreuen und ein paar Würfel für die Dekoration später aufheben. Die Muffins 17 Minuten backen und danach abkühlen lassen.
2. Basilikum hacken. Butter mit einem Handrührgerät rühren, bis sie sich in der Schüssel verteilt hat. Puderzucker hinzufügen und beides mischen bis eine Creme entstanden ist. Dann noch weitere 3 Minuten verrühren. Gehackten Basilikum und 6 EL Zitronensaft hinzugeben und alles gut mischen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und erst kurz vor dem Servieren auf die Cupcakes auftragen. Dadurch trocknet die Creme nicht aus. Mit den restlichen

Speckwürfeln und Basilikumblättern verzieren.

Also schnappt euch euren Lieblingsmanga aus der Reihe #SWEETStrenght und lasst es euch schmecken! ^-^

Passende Manga könnt ihr sonst auch hier finden:

