

# #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:



---

## #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 Geheimnis schmecken.

Passende Titel der #SWEETSecret Reihe wären z.B.



---

## #SWEETStorm Rezept von Kazé

Hier also das zweite Rezept aus der Reihe #SWEETManga von Kazé  
^-^

Bei der Reihe #SWEETStorm geht es vor allem um witzige und

actiongeladene Manga. Comedy, Action, Adventure und Romance für Jungs erwarten euch. Bei Comedy und Adventure ist mir nur eines eingefallen: SCHARF! Und deshalb haben alle Cupcakes zum Thema #SWEETStorm eines gemeinsam. Sie sind in irgendeiner Weise scharf. Das ist zum einen Comedy für alle Beteiligten und gleichzeitig ein echtes Adventure wer sich traut es auszuprobieren.

Und jetzt kommt auch schon das Basic Rezept zum Thema #SWEETStorm:

## Chili-Apfel Cupcake mit Erdnussbutter-Frosting

Für 12 Stück:

### Teig:

- 200g Mehl
  - 2 Eier
- 200 g Zucker
- 1 TL Backpulver
  - 100 g Öl
  - 50 ml Wasser
  - 1 Apfel
- 1 Chilischote

### Außerdem:

- 12 Muffinförmchen oder Muffinblech
  - Spritzbeutel

### Für das Erdnussbutter-Frosting:

- 150 g Butter, weiche
  - 200 g Puderzucker
  - 180 g Erdnussbutter
- Deko: blauer Glitzerzucker

Achtung! Chilischoten können je nach Sorte einen anderen Schärfegrad haben. Wählt daher beim Einkaufen eine Sorte die zu euch passt. Oft ist der Schärfegrad auf der Packung angegeben.

1. Den Ofen auf 200C° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Chili waschen, den Stiel entfernen und sehr klein hacken. Wählt dazu einen Handschuh oder passt auf, dass eure Hände nach dem Schneiden nicht in die Augen kommen! Das kann sehr brennen. Hände danach gut waschen.
2. Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel miteinander mischen und in die Förmchen oder das Blech füllen. Im Ofen 17 Minuten backen. Dann vollständig abkühlen lassen. Die weiche Butter mit einem Handrührgerät mixen bis sie sich verteilt hat. Puderzucker hinzufügen und beides mischen bis eine einheitliche Creme entstanden ist, dann noch 3 weitere Minuten rühren. Die Erdnussbutter hinzugeben und mischen.
3. Wenn eine einheitliche Creme entstanden ist, diese in den Spritzbeutel füllen. Erst kurz vor dem Servieren auf die Cupcakes auftragen, damit sie nicht austrocknet. Mit Glitzerzucker verzieren.

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

Passende Manga zum Thema #SWEETStorm könnt ihr euch hier ansehen:



---

## #SWEETSchool Rezept von Kazé

Für das Projekt #SWEETManga stellt euch Kazé ab jetzt tolle Cupcake Rezepte für euren Lieblingsmanga zur Verfügung!

Mir wurde die große Ehre zuteil, dass ich die Rezepte dafür schreiben durfte. Gestern auf der Manga Comic Con gab es dazu erstmals ein tolles Event, bei dem ihr die Cupcakes zu den Manga verzieren und probieren konntet. Dazu gab es exklusiv Rezeptkarten zu den Manga Daytime Shooting Star und This Lonely Planet von Mika Yamamori. Diese konnte man leider nur auf der LBM bekommen.

Die anderen 4 Rezepte zu den Mangaserien mit dem Oberthema #SWEETSchool, #SWEETStrenght, #SWEETSecret und #SWEETStorm werden euch aber ab heute auf meinem Blog und der Seite von Kazé zur Verfügung stehen. Und wir beginnen direkt mit dem Rezept von #SWEETSchool!

Bei #SWEETSchool geht es vor allem um romantische und zuckersüße Alltagsgeschichten. Passend zu den leichten, süßen und Herzklopfgeschichten gibt es einen fruchtigen Cupcake mit Erdbeercreme und weißer Schokolade! Wenn ich an School-Manga denke, dann fallen mir immer süße Mädchen und Erdbeeren ein. Und Schokolade. Weil ich die Valentinstagsstories in Mangas liebe! Und daher ist es am Ende auch ein lieblicher Mix zwischen fruchtigen Früchtchen und weißer Schokolade geworden.

Und hier ist das Rezept:



# Mandel-Schoko Cupcake mit Erdbeer-Frosting

Zutaten für 12 Stück:

## Teig:

- 200 g Mehl
- 100g gemahlene Mandeln
  - 2 Eier
  - 170 g Zucker
- 1 TL Backpulver
  - 100 g Öl
- 100 ml Vollmilch
- 100 g weiße Schokolade

## Außerdem:

- 12 Muffinförmchen oder Muffinblech
  - Spritzbeutel

## Erdbeer-Frosting:

- 160 g Butter, weiche
  - 250 g Puderzucker
- 100 g Erdbeeren (tiefgekühlt)

Deko: roter Glitzerzucker und Zuckerherzen

1. Erdbeeren auftauen lassen. Den Ofen auf 200C° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die weiße Schokolade grob hacken (nicht zu klein). Restliche Zutaten für den Teig in einer Schüssel miteinander mischen bis ein glatter Teig entsteht. Schokoladenstücke unterrühren. Den Teig auf die Muffinförmchen oder das Muffinblech verteilen und

ca. 17 Minuten im Ofen backen. Muffins abkühlen lassen.

2. Erdbeeren mit einem Mixer oder Pürierstab pürieren. Weiche Butter mit einem Handrührgerät mixen bis sie sich verteilt hat. Puderzucker hinzugeben und mixen bis eine einheitliche Creme entstanden ist, dann noch 3 Minuten weitermixen. Erdbeermus dazugeben und mixen bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und erst kurz vor dem Servieren auf die Cupcakes auftragen, damit sie nicht austrocknet. Nicht in den Kühlschrank legen, ansonsten könnte die Creme zu fest werden. Dann einfach bei Zimmertemperatur oder mit der Handwärme aufwärmen lassen.

Die Cupcakes zu eurem Lieblingsmanga der #SWEETSchool Reihe genießen! <3

Passende Manga zum Thema #SWEETStorm könnt ihr euch hier ansehen:

