

Rosen-Cupcakes

(für ca. 9-10 Stk.)



Cupcakes:

75 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 Vanilleschote

Buttercreme:

350 g Kuvertüre weiß
160 g Sahne
310 g Butter (zimmerwarm)
45 g Puderzucker
1 Prise Salz
8-10 Tropfen Rosenwasser
Speisefarbe (z.B. von Eat a Rainbow)

Zubehör:

Spritzbeutel
Rosentülle gebogen
Schnapsglas
Backpapier

So geht's:

Zucker und Butter in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier, sowie Mehl und Backpulver und Vanilleschote zugeben und 3 min rühren. In ein mit Förmchen ausgekleidetes Muffinblech geben (nur etwa zur Hälfte befüllen) und backen.

Zuerst die Schokoladenmasse herstellen, dazu Kuvertüre fein hacken. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, kurz aufkochen, dann von der Hitze nehmen und über die Kuvertüre gießen. 3-4 min stehen lassen und dann verrühren. Die Kuvertüre muss komplett geschmolzen sein. Die Masse nun ca. 30 min bis 1 Stunde kühl stellen (Die Masse soll flüssig, aber nicht mehr warm sein) Nun in einer weiteren Schüssel die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Rosenwasser aufschlagen (etwa 5 min). Dann die Schokoladensahne zufügen. Auf langsamer Stufe einlaufen lassen und dann weitere 5-10 min auf hoher Stufe aufschlagen. Evtl. weiteres Rosenwasser zufügen. Die Buttercreme mit Speisefarbe einfärben und in einen Spritzbeutel mit Rosentülle geben und die Rosen spritzen. Die Rosen auf ein Backpapier spritzen, das auf dem Boden eines

Schnapsglases fixiert wird. Dann gut im Kühlschrank kühlen und auf die Cupcakes setzen.

