Artikel vom 16.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 22:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/hasen-cupcake-mit-eierlikoercreme

Hasen-Cupcake mit Eierlikörcreme



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 18 bis 20 Stück):

Teig:

100 g gehackte Mandeln

3 mittelgroße Möhren (geputzt etwa 300 g)

1 EL Vanilleextrakt

6 Eier (Größe M)

50 g Grümmel Kandis

100 g Zucker

200 g Mehl

1 P Backpulver

200 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

2 Prisen Zimt

1 Prise Kardamom

1 Prise Muskatnuss

100 ml neutrales Pflanzenöl

100 g Schokoladentröpfchen mit Karamellgeschmack

Creme:

1 Becher Mascarpone

4 EL Eierlikör

70 g Puderzucker

1 Becher Sahne

1 EL San-apart

Deko:

Weiße Schokolade

Zartbitterkuvertüre

Streusel nach Geschmack

Zubereitung:

Erst die weiße Schokolade (etwa 200 g) über dem Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel auf einem Backpapier Hasenohren formen. Diese komplett trocknen lassen, dann die Zartbitterkuvertüre ebenfalls schmelzen und das Innere der Ohren damit bestreichen. Erneut komplett durchtrocknen lassen. Für die Muffins die Möhren schälen und reiben. Für den Teig Eier mit Zucker schaumig rühren, die Gewürze und das Öl einrühren. Mehl mit Backpulver und gemahlenen Mandeln mischen und löffelweise zugeben. Gehackte Mandeln, Schokotröpfchen und Möhren zugeben, kräftig durchrühren, bis sich alles gut vermischt hat. Den Teig auf selbst stehende Pappförmchen verteilen, sodass er bis etwa 1 cm unter den Rand reicht. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze bei 200 °C 20 bis 25 Minuten backen. Abkühlen lassen. Inzwischen die Creme herstellen. Dafür die Sahne mit San-apart steifschlagen und im Kühlschrank lagern. Mascarpone mit dem Eierlikör und Puderzucker glattrühren, dann vorsichtig die Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kreisförmig auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Je zwei Hasenohren hineinstecken oder alternativ mit bunten Zuckerstreuseln dekorieren.

Tipp: Wer ohne Alkohol backen möchte, ersetzt den Eierlikör durch flüssige Sahne.

Kathrin Fries