

GORILLA Dezember-Rezept



FOOD

CHRISTMAS TREE CUPCAKES

Zutaten

Für 12 Schokomuffins:

- 300 g Dinkel-Vollkornmehl
- 12 g Backpulver
- 40 g Kakaopulver
- 200 g Kokosblütenzucker
- 20 g Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 250 g weiche Butter
(alternativ: Margarine)
- 6 Eier (Größe M, zimmerwarm)
(am besten bio oder
Freiland; alternativ:
6 EL Apfelmus)
- 90 g Milch (alternativ:
Milchersatz)
- 200 g Zartbitter-
Schokoraspel

Für die Buttercreme:

- 500 ml Milch (alternativ:
Milchersatz)
- 100 g Rohrohrzucker
- 2 Eigelb (alternativ:
Eier weglassen)
- 40 g Cremepulver
- 2 g Salz
- 320 g weiche Butter (alternativ:
Margarine und Kokosfett)

Für die Deko:

- Stanitzel
- färbendes Lebensmittel-
pulver (grün)
- essbarer Streuseldekor
(nach Belieben)
- Staubzucker

Material:

- Muffinform
(alternativ: ofenfeste
Tassen verwenden)
- Papierbackförmchen
(alternativ: Muffinform gut
ausfetten, evtl. bemehlen)
- 2 Spritzbeutel
- Handrührgerät
- Teigschaber

| Nährwertangaben | 1 Cupcake | Tagesbedarf |
|-----------------|----------------------|-------------|
| Energie | 3125 kJ/ 745 kcal | 26 % |
| Fett | 52 g | 51 % |
| Kohlenhydrate | 56 g | 14 % |
| Ballaststoffe | 5 g | 15 % |
| Protein | 12 g | 23 % |



QR-CODE SCANNEN UND
KOCHTUTORIAL ANSCHAUEN.

CHRISTMAS TREE CUPCAKES

Zubereitung

Buttercreme:

1. **Das Cremepulver** mit den Eigelben und 5 EL der Milch glattrühren.
2. **Die restliche Milch** mit dem Zucker zum Kochen bringen.
3. Das **angerührte Cremepulver** unter die kochende Flüssigkeit heben und unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen lassen.
4. **Den Pudding abdecken**, damit er keine Haut bekommt, und komplett auskühlen lassen. (Tipp: Alternativ Pudding mit Staubzucker bestreuen – so bildet sich auch keine Haut.)
5. Jetzt die **Muffins zubereiten** (siehe Muffins: Schritt 1 bis 8).
6. **Die Butter aufschlagen**, bis sie ganz weiß ist. Den Pudding nach und nach mit der Butter verrühren.
7. Dann die **Buttercreme noch mal gut aufschlagen**.

Muffins:

1. Das Backrohr auf **160 °C (Heißluft)** oder 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver und dem **Kakaopulver sieben**.
3. Die Butter mit dem Kokosblütenzucker, Vanillezucker und Salz **schaumig rühren**.
4. Nach und nach die Eier untermischen.
5. Danach die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch **zugeben und verrühren**.
6. Zum Schluss die **Schokoladenraspel unterheben**.
7. Die **Papierbackförmchen in die Muffinform stellen**. Oder alternativ die Muffinform gut ausfetten und evtl. mit Mehl bestäuben.
8. Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen und für **ca. 20–25 Minuten im Backrohr backen**.
9. Jetzt die **Buttercreme fertig machen** (siehe Buttercreme: Schritt 6 und 7).

Deko:

1. 1/3 der Buttercreme in eine **zweite Schüssel** geben.
2. 2/3 der Buttercreme mit dem **grünen Pulver einfärben**. Dazu teelöffelweise nach und nach bis zur erwünschten Farbstärke Pulver hinzufügen und unterheben.
3. **Buttercremes in die Spritzbeutel einfüllen**.
4. Die **ausgekühlten Muffins** mit der weißen Buttercreme komplett bedecken.
5. **Stanitzel** mit der Öffnung nach unten draufsetzen.
6. Mit dem Spritzbeutel **kleine Tupfen** grüner Buttercreme gleichmäßig auf dem Stanitzel verteilen.
7. Nach Belieben mit dem **Streuseldekor** dekorieren.



QR-CODE SCANNEN UND
KOCHTUTORIAL ANSCHAUEN.