

heute gibt es...

## Tiramisù Cupcakes



### **Zutaten: (für 10 Stück)**

- 150g Butter, Zimmertemperatur
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 8 EL Milch
- 240g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 EL lösliches Kaffeepulver
- 1 ½ EL Amaretto

### **Topping:**

- 400g Mascarpone
- 150ml Schlagsahne
- 1 EL Vanillezucker
- 3 ½ EL Puderzucker
- Kakaopulver für die Dekoration

### **Zubereitung:**

1. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel schaumig rühren.
3. Die Eier nach und nach unterrühren und die gesamte Masse für knapp 2 Minuten weiter verrühren.
4. Anschließend die Milch hinzugeben und so lange vermengen, bis die Milch sich vollständig mit dem Teig verbunden hat.
5. Mehl, Backpulver und Natron vermischen, löffelweise zum Teig dazugeben und unterrühren.
6. Den Amaretto in eine Schüssel geben und das Kaffeepulver darin unter Rühren auflösen. Zum Teig dazugeben und weiter rühren, bis eine einheitliche Farbe entsteht.
7. Nun in die Mulden eines Muffinbleches passende Förmchen geben und den Teig darin verteilen.
8. Die Cupcakes für ca. 25 Minuten (Stäbchenprobe nicht vergessen!) im Backofen backen und anschließend abkühlen lassen.
9. Für das Topping Mascarpone und gesiebter Puderzucker vermischen. Sahne steif schlagen, Vanillezucker dazugeben und unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel geben und auf den Sponge spritzen.  
Falls ihr das Topping so wie auf dem Foto auf eurem Cupcake spritzen wollt, müsst ihr mit einer Lochtülle kleine Tupfen von Außen nach Innen spritzen, bis die gesamte Oberfläche bedeckt ist.
10. Cupcakes an einem kühlen Ort aufbewahren und vor dem Servieren etwas Kakao darauf sieben.

