

Red Velvet-Sponge



Rohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier und Butter mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig rühren.

Je fluffiger und heller die Masse wird, desto leichter und flaumiger ist auch das Endprodukt! Also rühren Sie ruhig 3–5 Minuten, bis alles schön hellgelb, fast weiß ist. Sie können dabei nichts falsch machen.

Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Salz, Kakao, Zucker, Buttermilch und Lebensmittelfarbe dazugeben und weitere 5–7 Minuten schlagen.

Sie werden eine Freude haben an der schönen, glänzenden Masse und der wunderbar roten Farbe. So ein Kuchen ist wirklich mal etwas Anderes!

In einer kleinen Schale Essig und Natron verrühren und schnell zur roten Masse geben. Kurz verrühren und gleich in die Backförmchen einfüllen.

Die Masse geht sehr hoch auf, deshalb die Förmchen maximal bis zur Hälfte befüllen.

Ca. 35 Minuten backen.



12 PORTIONEN

Topping-Empfehlung zum
Red-Velvet-Sponge:
Red-Velvet-Topping
S. 106/107



EINFÜLLHÖHE

Max. Hälfte des Förmchens



ZEITANGABEN

Vorbereitung:
ca. 20 Minuten
Backzeit: ca. 35 Minuten

Red-Velvet-Topping



Friskäse, Vanillezucker und Staubzucker ca. 10 Sekunden auf niedrigster Stufe cremig rühren.

Obers auf niedrigster Stufen einrühren, dann die Masse ca. 1 Minute auf höchster Stufe schlagen, bis das Obers fest geworden ist.

In einen Dressiersack mit 18-mm-Sterntülle füllen, mit kreisenden Bewegungen aufdressieren und mit Zuckerstreuseln verzieren.



12 PORTIONEN

Sponge-Empfehlung zum
Red-Velvet-Topping:
Red-Velvet-Sponge
S. 108/109



GLOSSAR

Dressiersack, Tülle



ZEITANGABEN

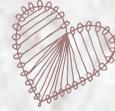
Ca. 10 Minuten plus Zeit
zum Aufdressieren

ZUTATEN

600 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 TL	Vanillezucker
145 g	Staubzucker
360 ml	Obers, mind. 32 % Fettgehalt einige rote Zuckerstreusel



Schnelles Kokos-Topping



Mascarino, Topfen, Kokossirup und Staubzucker zusammen in eine Schüssel geben und vorsichtig mit dem Kochlöffel vermengen. Danach mit dem Mixer kurz cremig rühren.

Mit »kurz« meine ich nicht länger als 3 Sekunden auf höchster Stufe. Wenn Sie zu lange mixen, können Sie das Topping im Suppenteller servieren, aber nicht mehr aufdressieren, weil es zu flüssig wird. Auch nicht, wenn Sie es in den Kühlschrank stellen. Auch nicht, wenn Sie es einfach ein wenig stehen und rasten lassen. Einmal flüssig – immer flüssig. Deshalb bitte wirklich an die 3 Sekunden halten – dann wird alles gut!

Mit einer Rundtülle auf die Sponges aufdressieren.

Dieses Topping können Sie ausnahmsweise ruhig ein wenig schief, rund oder wie Sie wollen aufdressieren.

Topping in Kokosflocken wälzen und in der Hand zu einer schönen Kuppel formen.

Allerspätstens jetzt werden Ihnen allfällige ästhetische Fehlritte verziehen und Ihr Kokos-Cupcake wird wunderschön aussehen!

Dieses Rezept ist das schnellste Rezept von allen. Ideal wenn man nach einem langen Arbeitstag noch Gäste erwartet, Überraschungsbesuch bekommt – oder einen Gutschein für einen gemeinsamen Skiurlaub verschenken möchte!



12 PORTIONEN

Sponge-Empfehlung zum schnellen Kokos-Topping:
Karotten-Sponge S. 20/21
Vanille-Sponge S. 44/45
Veganer Nuss-Sponge S. 80/81



GLOSSAR

Dressiersack, Kokossirup, Tülle



ZEITANGABEN

Topping: ca. 10 Minuten plus Zeit zum Rollen und Aufdressieren

ZUTATEN

- 800 g Mascarpone
- 160 g Topfen (20 % Fett, streichfähig, kein Bröseltopfen)
- 15 EL Kokossirup
- Staubzucker nach Geschmack zum Süßen
- 200 g Kokosflocken



RENATE GRUBER

130 Gramm Liebe

CUPCAKES, DIE GLÜCKLICH MACHEN



CupCakes



Brandstätter