

REZEPT FÜR MUMME-CUPCAKE | SWEETFAMILY



MUMME-CUPCAKE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

ZUTATEN

	Für den Teig:
1 Tasse (siehe Tipp)	süßes Malzbier
1 TL	Apfelessig
3/4 Tasse	SweetFamily Brauner Zucker
1/3 Tasse	neutrales Pflanzenöl
Mark von	1/2 Vanilleschote
2 TL	Mumme-Extrakt (siehe Tipp)
1 1/3 Tassen	Mehl
1/2 TL	Backpulver
3/4 TL	Natron
1 Prise	Salz
1 Tasse	Schokoladenbackchips
	Für das Buttercremetopping:
1 Tasse	Butter
1 Tasse	SweetFamily Puderzucker
2 EL	Orangensaft
fein abgeriebene Schale	von 1 Bio-Orange
2 EL	Mumme-Extrakt
2-3 EL	Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Backofen vorbereiten:

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden.

Malzbier-Mischung zubereiten:

2. Malzbier und Essig in eine große Schüssel geben und einige Minuten stehen lassen. Dann Zucker und Öl zugeben und kräftig unterrühren, bis die Masse leicht schaumig ist. Mumme-Extrakt und Vanille zugeben.

Teig herstellen und backen:

3. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Schokoladenchips mischen und kurz unter die Malzbier-Mischung rühren. Teig in die vorbereiteten Muffinformen füllen, so dass diese zu ca. 3/4 gefüllt sind. Im heißen Ofen 18-22 Minuten braun backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Creme zubereiten und dekorieren:

4. Butter cremig schlagen. Puderzucker sieben und unterrühren. Orangensaft, -schale und Mumme-Extrakt zugeben und dick und cremig aufschlagen. Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die ausgekühlten Küchlein spritzen. Mit Schokostreuseln verzieren.

Tipps:

Die zum Abmessen verwendete Tasse hat 250 ml Inhalt.

Mumme-Extrakt ist ein alkoholfreier, süßer Malzextrakt, der typisch für Braunschweig ist.