

MUMME-CUPCAKE



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



1148

ZUBEREITUNG

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

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.

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.

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.