

RAINBOW CUPCAKES



WUSSTEN SIE SCHON?

Es gibt Rosinen – und es gibt **CALIFORNIA RAISINS**. Sie gehören zu den besten der Welt, denn die Sonne Kaliforniens ist ihre wichtigste Zutat. Ausschließlich natürlich gereift, entfalten **CALIFORNIA RAISINS** ihren unvergleichlichen Geschmack.

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.californiaraisins.de



RAINBOW CUPCAKES

von **Andrea Schirmaier-Huber**

exklusiv entwickelt für CALIFORNIA RAISINS

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Butter gesalzen
- 120 ml Milch
- 1 St Ei / Größe M
- 100 g Schmand
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl Type 405
- 20 g Speisestärke
- 2 Tl Backpulver
- 50 g kalifornische Rosinen
- 10 g Kakaopulver

Creme:

- 250 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Pk Vanillepuddingpulver
- 250 g Butter weich

Lebensmittelfarbe Gel: gelb, rot, lila, grün, blau

Zubereitung:

1. Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter schmelzen.
2. Milch, Ei, Schmand und Zucker verrühren.
3. Mehl, Stärke, Backpulver, Kakao miteinander sieben.
4. Die Buttermasse unter die Eiermasse rühren.
5. Die Mehlmischung mit den Rosinen unterheben.
6. Die Masse in die vorbereiteten 12 Papierförmchen ins Muffinblech füllen.
7. Bei 200 °C Ober-, Unterhitze für ca. 20–25 Min backen.
8. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Creme:

1. Das Puddingpulver mit 4 El Milch und Zucker verrühren.
2. Die restliche Milch aufkochen, dann die Pulvermischung einrühren und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.
3. Den heißen Pudding in eine flache Schale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit er keine Haut zieht und abkühlen lassen.
4. Die Butter schaumig rühren, bis sie weiß ist.
5. Dann den erkalteten Pudding unterrühren.
6. Buttercreme in einen Spitzbeutel mit Lochtülle füllen und eine kleine Wolke auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen.
7. Die restliche Buttercreme in kleine Schüsseln verteilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben.
8. Die bunte Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Regenbogen auf die Wolke spritzen.

