

www.city-cupcakes.com

Die besten Blogs der
COOKING-Lesercity-cup-
cakes.com*Bloggen, Backen, Mama sein – Marina bringt all das unter einen Hut und zeigt ihre Kreationen mit der Extraportion Liebe.*

Das Mama-Dasein kann abgesehen von den schönen Seiten auch manchmal ganz schön anstrengend sein! Damit sich Marina das versüßt, hat sie ihren Backblog Fine City Cupcakes gestartet und zeigt dort ihre Backkünste. Doch nicht nur tolle Cupcake-Rezepte gibt's zu entdecken, auch Schokotorten, Marzipantrüffel oder Waffeln zaubert die Buben-Mama. Uns hat sie aber stiehlt ein klassisches Cupcake-Rezept verraten ...

steckbrief

Name
Marina Vonier

Inspiration für meine Postings ...
bekomme ich hauptsächlich von meinen Freunden, Kochbüchern, Reisen, Instagram und Pinterest

Mein Vorbild ist ...
Linda Lomelino von www.callmecupcake.se/

Zu jedem Essen gehört
ein großes Glas Wasser

Ich kann nicht leben ohne ...
meine Familie

www.city-cupcakes.com



SUSSE SUNDE. Die feinen Erdbeer-Cupcakes eignen sich auch toll zum Verschenken.

**Zutaten**

115 g Butter, 180 ml Kaffee
½ EL Espresso-Pulver
1 TL Vanille-Extrakt
35 g Kakaopulver
80 g Sauerrahm, 1 Ei
225 g Zucker, 120 g Mehl
¾ TL Backpulver
½ TL Salz, Nutella
Für die Creme:
500 g Mascarpone
250 g Frischkäse oder Topfen
160 g Erdbeermarmelade,
fein passiert
60 g Staubzucker
Erdbeeren und Schokoflocken
für die Deko

Nutella-Erdbeer-Cupcakes

■ Dauer: 40 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 18 Cupcakes

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C vorheizen. Papierförmchen in ein Muffinblech legen. In einer großen Schüssel Zucker, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Beiseitestellen.

2. Die geschmolzene Butter, Kaffee, Espresso-Pulver, Kakaopulver und Vanille-Extrakt vermischen. Den Sauerrahm und das Ei dazugeben, gut ver-

rühren und dann in die Mehlmischung gießen und zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig etwa ¾ voll in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und für ca. 20 Minuten backen oder bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt. Vollständig abkühlen lassen. Nutella in einen Spritzbeutel mit kleiner Spritztülle füllen. Die Spitze der Tülle in den Cupca-

ke drücken und mit leichtem Druck die Nutella in den Cupcake spritzen.

4. Für die Creme Mascarpone, Frischkäse, Staubzucker und Marmelade gut verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Cupcakes damit verzieren.