



BeO-Kochtipps

Cupcakes Haselnuss-Zitrone

Rezept für ca. 40 Stück
Silikonform von 4 cm Durchmesser

Haselnussmischung

125g	Haselnüsse, gemahlen
45g	Macadamianüsse, gemahlen
350g	Zucker
125g	Weissmehl

Alle Zutaten mischen.

125g	Haselnussmischung
50g	Eiweiss, flüssig
50g	Butter, flüssig
2	Zitronen, Abrieb
30g	Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten kurz mischen. Silikonform ausbuttern. Masse abfüllen und backen bei 160°C, ca. 15 Minuten im Umluftofen. Cupcakes aus der Form lösen, auskühlen lassen und gefroren glasieren.

Zitronenglasur

65g	Milch
45g	Rahm
25g	Zucker
45g	Glukose
100g	Zitronensaft
320g	Couverture, Nuit blanche 37%
7g	Gelatine
	evt. gelbe Lebensmittelfarbe

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch





BeO-Kochtip

Zubereitung

Milch, Rahm, Zucker und Glukose aufkochen, der aufgelösten Couverture beigegeben und mischen. Zitronensaft darunter mischen und eingeweichte Gelatine dazu geben und ebenfalls mischen. Je nach Wunsch etwas gelbe Lebensmittelfarbe dazu geben. Glasur auf 26°C abkühlen und Cupcakes glasieren.

Tipp

Die Silberkapseln können direkt in die Silikonform gelegt, die Masse eingefüllt und mitgebacken werden.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

