

Cupcakes

von Flavia Marty

Mengen für 10 Personen

150 g Margarine	
2.0 Stück Eier	
150 g Zucker	
1.0 g Kräutersalz	Prise
* 8 g Vanillezucker (8g)	alles vermischen und mixen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
190 g Mehl	Sieben und zur Masse geben
1.0 g Backpulver	0.5 TL Rote Lebensmittelfarbe beigegeben.
	In rote Cupcake-Förmli geben und bei 170°C Oberunterhitze 20 Minuten backen.
3.0 Stück Eier	
105 g Zucker	
225 g Margarine	Buttercreme: Eier, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über das heiße und kochende Wasserbad stellen. Die Eiercreme unter ständigem Rühren erhitzen, so wird es etwa 85°C warm.
	Anschließend vom Wasserbad herunter nehmen und kalt rühren.kann bis zu 20-25 Minuten dauern
	Der Eierschaum sollte abgekühlt und stabil sein. Die Margarine maximalschaumig rühren, also in 4-5 Minuten weißcremig. Die Eiercreme unter die Butter heben.
50 g Limetten	Limettensaft beigegeben

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g