


Sundown Cupcake

 ca. 70 Minuten

 Für 12 Cupcakes



Zutaten

5 Blatt Gelatine	8 EL Mango-Konfitüre
1 Packung Frischkäse (= 200 g)	130 g weiche Butter
60 g Puderzucker	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
2 Eier	80 ml Milch
70 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	1 Päckchen Backpulver
200 g Mehl	1 kleine Mango

Zubereitung

1. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, Mango-Konfitüre mit Frischkäse, 80 g Butter und Puderzucker verrühren. Gelatine auflösen, vorsichtig unterziehen und ca. 60 Minuten kalt stellen.

2. Restliche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Milch und Grafschafter Goldsaft verrühren. Backpulver und Mehl vermischen und unterrühren. Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein lösen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben. Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Cupcakes auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die gut ausgekühlten Cupcakes spritzen und nach Wunsch mit Mangospalten und Grafschafter Goldsaft garniert servieren.

Kühlzeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

kj/kcal: 1366/326