



# Blumentöpfe

mit Rüblicupcake und Buttercremeblumen

## Zutaten für 12 Cupcakes

Vollei   Ei verquirlt	50 g
Kristallzucker	150 g
Sonnenblumenöl	100 g
Crème fraîche	200 g
Rüebli   geraffelt	320 g
Ingwerstücke   kandiert	10 g
Weissmehl	200 g
Backpulver	8 g

## Zubereitung:

**1.** Heize erst den Backofen auf 160°C Umluft vor, damit er die richtige Temperatur hat, wenn Du den Teig backen möchtest. Schlage für den Teig die Eier zusammen mit dem Kristallzucker schön schaumig. Füge nun Sonnenblumenöl und die Crème fraîche zu der schaumig geschlagenen Masse hinzu und mische es gründlich unter. Jetzt kannst Du auch die geraffelten Rüblistückchen und den Ingwer zur Masse dazugeben und vorsichtig unterheben. Als nächstes kannst Du das Mehl mit dem Backpulver mischen und es anschliessend zur Masse hinzugeben und solange vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Zum Schluss kannst Du den Teig gleichmässig in die Muffinförmchen aufteilen (pro Cupcake ca. 85 g) und die Cupcakes für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Lasse sie anschliessend genügend abkühlen

## Swiss Meringue Buttercreme

Eiweisspulver   pasteurisiert	17 g
Wasser   kalt	85 g
Kristallzucker	240 g
Vanilleextrakt	1 TL
Butter   weich	340 g
ProGel Farben	nach Bedarf

**2.** Rühre das Eiweisspulver mit dem Wasser nach Verpackungsangaben an. Gib dann den Kristallzucker dazu und erwärme die Mischung unter Rühren über einem Wasserbad, bis keine Zuckerkristalle mehr zu spüren sind. Anschliessend mit der Küchenmaschine zu einem festen Eischnee aufschlagen.

**3.** Schlage das Eiweiss mithilfe eines Handmixers oder einer Küchenmaschine steif. Sobald die Masse gut steif ist, kannst Du nun die Vanilleessenz und die Butter dazu geben. Die Butter hat einen grossen Einfluss auf die Konsistenz der fertigen Creme, deshalb ist es wichtig, dass sie weder zu hart, noch zu weich ist. Aber keine Panik, wenn Du merkst, dass am Ende doch noch Klumpen von einer zu harten Butter in der Creme sind oder die Creme zu flüssig ist. Die Konsistenz lässt sich auch im Nachhinein gut korrigieren, indem man die Creme entweder noch mal mit etwas Wasserdampf erwärmt oder kurz in den Kühlschrank stellt, je nach Bedarf. Die Buttercreme sollte eine geschmeidige, nachgiebige, aber nicht zu weiche Konsistenz besitzen. Wenn die Creme fertig ist, kannst Du sie nun in verschiedene Schüsseln aufteilen und einfärben. Nimm für jede Farbe die Du verwenden möchtest eine eigene Schüssel. Wenn Du mit den Gelfarben arbeitest, nimm am Anfang am besten etwas weniger Farbe und färbe nach Bedarf noch etwas nach. Die Gelfarben sind sehr konzentriert und deckend.



Menge:	12 Stück
Backzeit:	Ca. 25 Minuten
Temperatur:	160 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	5 Tage