

Tiramisu Cupcakes mit Mascarpone Topping

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Köstlich, nur noch genießen

Zutaten

- Für 10 Mini - Cupcakes:
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- 80 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 EL Amaretto oder ein anderer Likör
- Für das Mascarpone Topping:
- 140 g Mascarpone
- 20 g Butter
- 2 TL Vanilleextrakt oder 2 Tütchen Vanillezucker
- 1 1/2 EL Puderzucker
- 1 - 2 EL schwarzes Kakaopulver zum garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Muffin Blech oder einzelne Förmchen ausfetten, mit Papierförmchen auskleiden. Den E - Herd / Backofen auf 180 ° C vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

Schritt3

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Die Butter, Zucker und die Prise Salz intensiv schaumig rühren. Das Ei und die Milch verquirlen, darunter rühren, den Kaffee, Amaretto und das Mehl dazu geben.

Schritt6

Die Masse etwas unterhalb des obersten Rand befüllen und für ca. 18 min. auf der mittleren Schiene backen

Schritt7

Das Mascarpone Topping:

Schritt8

Die Butter mit dem Puderzucker intensiv und cremig aufschlagen, das dauert 10 min. Den Vanilleextrakt oder Vanillezucker unter heben.

Schritt9

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Cupcake ausspritzen.

Schritt10

Kalt stellen und kurz vor dem Servieren dick mit schwarzem Kakaopulver für den "Tiramisu-Look" einstäuben.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tiramisu-cupcakes-mit-mascarpone-topping/>