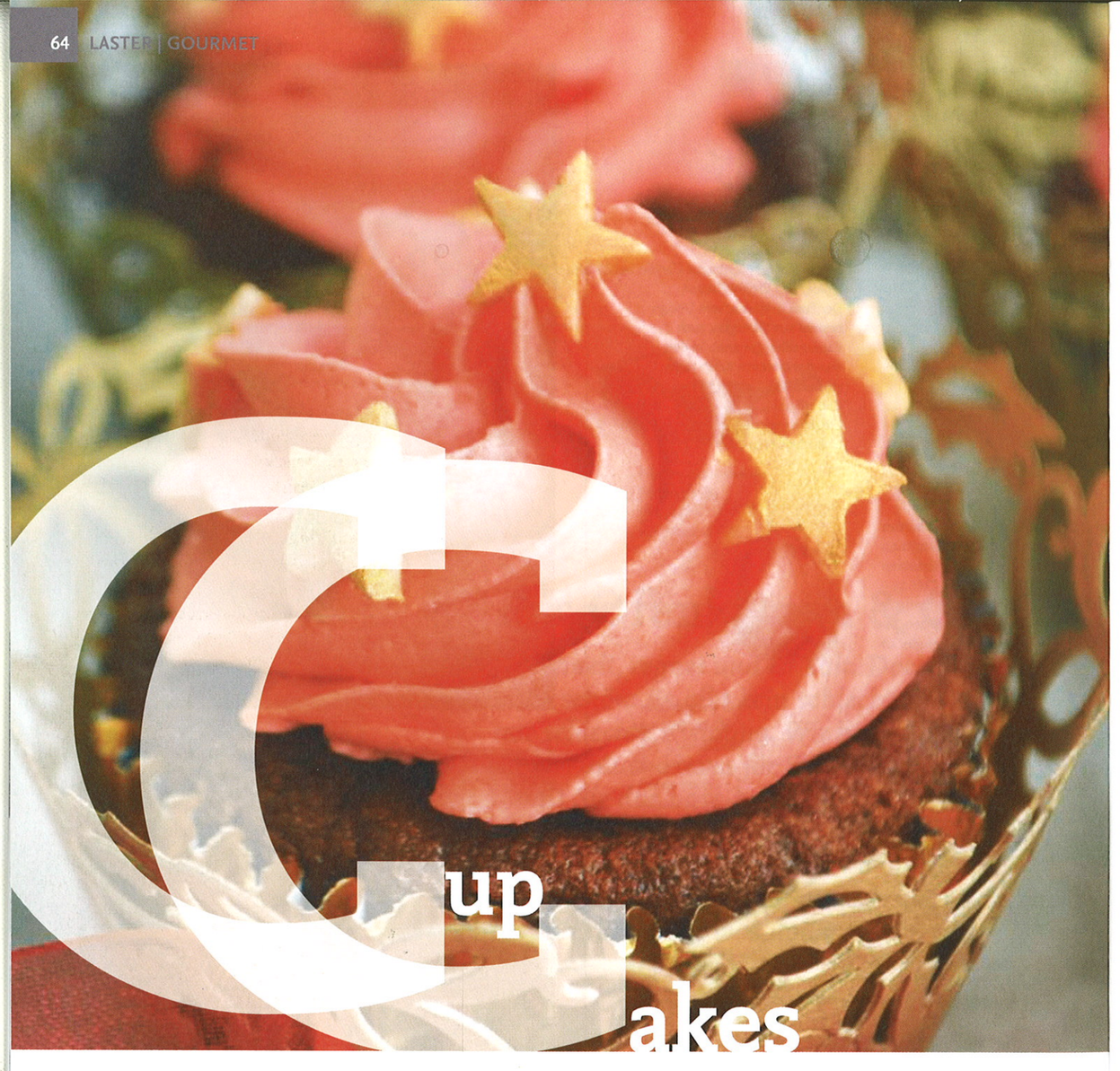

Cup akes

Es ist unmöglich, dieser süssen Versuchung zu widerstehen. Aber warum auch? Die Kunstwerke gibt es in vielen Variationen, Farben und Aromen. Auch Carmen Lippuner ist dem süssen Virus verfallen. Sie kreiert zusammen mit den KursteilnehmerInnen die leckersten Cupcakes der Schweiz. Momentan gehört die Schoki-Variante zu ihren Favoriten. Das Rezept ist einfach und das Ergebnis (weihnachtlich) bombastisch.

Text **Mario Heeb** Fotos **Carmen Lippuner und zvg**

Einmal mehr kommt ein Trend aus den USA, wo Cupcakes seit über Hundert Jahren gebacken werden und seit den Fünfzigern gross in Mode sind. Doch nicht nur in Hollywood schätzt man die aus Rührteig hergestellten und mit viel Bling Bling liebevoll verzierten Törtchen, wie der Erfolg von Carmen Lippuner zeigt. «Cupcakes sind für mich 130 Gramm Liebe, sie verzieren den Alltag und geben einfach gute Laune. Dies zeigt sich auch in meinen Workshops, bei denen wir nicht nur arbeiten, sondern rund um die süssen Kunstwerke ganz viel Spass haben», freut sich die engagierte Trendsetterin.

Schoki-Cupcakes

Zutaten

200 g Zucker
125 g Butter
2 Eier
1 TL Vanillepaste
1 dl Sauerrahm
200 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Salz
50 g Kakaopulver
1,5 dl Milch

Zubereitung

1. *Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.*
2. *Eier, Zucker und Vanillepaste hell und sehr schaumig schlagen. Sauerrahm dazugeben.*
3. *Die Butter schmelzen und danach die Milch beifügen. Dann unter den Eischaum rühren.*
4. *Mehl, Backpulver, Salz und Kakaopulver mischen und behutsam unter die Ei-Butter-Mischung heben.*
5. *Zwölf Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und zu zwei Dritteln mit Teig füllen.*
6. *In der Mitte des vorgeheizten Ofens 15 bis 18 Minuten backen.*

Buttercreme

Zutaten

250 g weiche Butter
250 g Puderzucker
1 TL Vanillepaste

Zubereitung

Die weiche Butter sehr luftig und weich schlagen. Vanillepaste dazugeben. Am Schluss löffelweise Puderzucker darunterziehen und mischen. Mit Farbenpaste die Buttercreme nach Wunsch einfärben.

*CUPCAKES WORKSHOPS

Die meisten Workshops finden im Kurslokal vom «WärchTraum» in Meggen/LU statt. Neu ab Januar 2014 führt Carmen Lippuner Cupcakes-Deco-Workshops auch in Azmoos/SG und Bassersdorf/ZH durch.
Weitere Infos zum verführerischen Angebot von Carmens Cupcakes und den Workshops gibt's unter **www.carmenscupcake.ch**