Orangen-Pistazien Mini Cupcakes

Zutaten für ca. 40-50 Mini Cupcakes

Teig:

- 1 Ei Gr. L
- 170 ml Buttermilch
- 80 g Butter, geschmolzen
- Abrieb von 1 Bio Orange
- 30 ml Saft einer Bio Orange
- 150 g Zucker
- 230 g Mehl
- 2 gestrichene Teel. Backpulver
- 1 El fein gehackte Pistazienkerne
- 1 El Orangenmarmelade

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze aufheizen.- Ei, Buttermilch und die flüssige Butter verrühren. Orangensaft und -schalenabrieb hinzufügen. Zucker, Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit den gehackten Pistazien und der Orangenmarmelade mit einem Löffel unter die flüssigen Zutaten rühren bis alles vermengt ist. Den Teig in die Mulden einer gut gefetteten Minimuffinform* geben. Dabei die Mulden nur gut halbvoll füllen! Besonders sauber gelingt das, wenn man den Teig zuvor in einen Spritzbeutel gibt. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Pistaziencreme:

- 70 g Mascarpone
- 50 g Pistazienpaste (gekauft oder selbstgemacht)
- 200 g Schlagsahne
- 1 gestr. Essl. Zucker
- fein gehackte Pistazien u. ggf. Goldflöckchen zum Bestreuen

Mascarpone und Pistazienpaste glattrühren. Sahne mit dem Zucker steifschlagen und unter die Pistaziencreme heben. In einen Spritzbeutel mit französischer Sterntülle* füllen und Tupfen auf die abgekühlten Küchlein spritzen. Mit fein gehackten Pistazien bestreuen und servieren. Etwas Goldflitter verleiht den Mini Cupcakes Glanz ;-) .

Copyright: http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com 2017