

Blutige Rote-Bete-Cupcakes



TIPP

Da die Farbe der Roten Beete sich hartnäckig an Haut und Oberflächen hält, am besten beim Verarbeiten der Roten Beete vorsichtig sein und Einmalhandschuhe anziehen.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

150 g ERNTEKRONE Rote Bete (vorgekocht und geschält), 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl, 1 EL Kakao, 1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver, 50 g Zucker und 1 Prise Salz, 1 GUTSGLÜCK Ei (M), 50 ml LANDFEIN Milch, 3 EL FRISAN Pflanzenöl, 50 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade

Für das Frosting

100 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade
250 g CREMISÉE Frischkäse (Raumtemperatur)

Für die Deko

1–2 EL Rote Bete Saft (fällt bei der Verarbeitung ab)
6 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen oder gründlich einfetten.
2. Die Rote Bete fein raspeln und in ein Sieb zum Abtropfen geben. Den Saft in einer Schale auffangen und beiseite stellen.
3. Für den Teig Mehl, Kakao und Backpulver durch ein feines Sieb geben – Zucker, Salz, Ei, Milch, Öl und Rote Bete unter die Mehlmischung rühren.
4. Die Schokolade für die Cupcakes grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen – kurz abkühlen lassen und behutsam unter den Teig mischen.
5. Die Masse auf das Muffinblech verteilen und alles für 20 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit die Schokolade

- für das Frosting ebenfalls grob hacken, über dem Wasserbad schmelzen und mit dem Schneebesen zügig unter den Frischkäse schlagen – das so entstandene Frosting kalt stellen.
7. Die fertigen Muffins auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen – währenddessen für das Dekoblut den Rote-Bete-Saft mit Puderzucker anrühren.
8. Das Frosting mit einem Löffel oder Spritzbeutel auf die Muffins auftragen und mit dem Dekoblut beträufeln.