

Haselnuss-Hagebutten-Cupcakes mit Swiss Meringue Hagebutten Buttercreme

Ergibt ca. 24 Cupcakes

Zutaten

Teig

250 g Mehl

100 g Speisestärke

3 gestrichene TL Backpulver

1 Päckchen (1 TL) Natron

1 Messerspitze Salz

300 g sehr weiche Butter

300 g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker oder 1 EL selbstgemachter
Vanillezucker

4 Eier, Größe L, Zimmertemperatur

200 g gemahlene Haselnüsse

150 ml Milch, Zimmertemperatur

Sonstiges

ca. 75 g Hagebuttenmarmelade

100 g geröstete, gehackte Haselnüsse

Swiss Meringue Hagebutten Buttercreme

3 Eiweiß, Größe L 90 g Zucker 150 g sehr weiche Butter

180 g Hagebuttenmarmelade

2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Teig

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Muffinbackform mit Förmchen bestücken.
3. Alle trockenen Zutaten, außer Zucker und Haselnüsse, in eine Schüssel geben, gut miteinander vermengen und beiseite stellen.
4. Butter kurz verrühren, Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und alles zu einer schaumigen Masse rühren.
5. Trockene Zutaten und Milch abwechselnd zugeben und verrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
6. Haselnüsse zugeben und kurz untermischen.
7. Muffinförmchen ca. 3/4 voll mit Teig befüllen.
8. Hagebuttenmarmelade löffelweise auf den Muffins verteilen. Mit einer Gabel die Marmelade spiralförmig durch den Teig ziehen (gleiche Vorgehensweise wie die Vermengung des hellen und dunklen Teigs bei einem Marmorkuchen). Teig in den Muffinformen ggf. etwas glatt streichen.
9. Die Hälfte der gehackten Haselnüsse darüber verteilen.
10. Muffins ca. 20-25 Minuten lang backen (Stäbchenprobe!).
11. Muffins nach dem Backen komplett auskühlen lassen, bevor die Buttercreme darauf gegeben wird.

Swiss Meringue Hagebutten Buttercreme

1. Eiweiß und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Wasserbad (das Wasser darf nicht kochen, nur siedend) die Mischung so lange mit einem Schneebesen rühren, bis sich der Zucker

- komplett aufgelöst hat.
2. Eiweiß-Zucker-Masse mit einem Rührgerät oder in der Küchenmaschine ca. 10 Minuten lang steif schlagen (die Masse sollte dann abgekühlt sein).
 3. Butter bei mittlerer Geschwindigkeit stückchenweise zugeben und ca. 1-2 Minuten weiter rühren. Falls die Masse ausflocken sollte dann einfach weiter rühren (teilweise mehrere Minuten), bis die Masse wieder cremig ist.
 4. Hagebuttenmarmelade löffelweise unterrühren.
 5. Vanilleextrakt ebenfalls zugeben und rühren, bis alles gut vermengt ist.

Anrichten

1. Muffins mit der Buttercreme verzieren.
2. Die restlichen, gehackten Haselnüsse über die Cupcakes streuen.

Urheber: Isabell von baking & more