



PISTAZIEN CUPCAKES

ca 20 Stk

Zutaten Teig

250g Packung Pistazien, gesalzen

200g Mehl

1 TL Backpulver

¼ TL Natron

130g Butter, zimmerwarm

180g Zucker

3 große Eier

1 TL Vanilleextrakt

120g saure Sahne oder Schmand

120ml Milch

+ optional: 1 TL Lebensmittelfarbe

Zutaten Pistaziencreme

250g Packung Pistazien, gesalzen

200g weiße Kuvertüre

50g Butter

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen und die Pistazien geschält in einem Mixer fein schreddern
2. die trockenen Zutaten mit den Pistazien in einer Schüssel zusammen mischen
3. Zucker, Butter und Vanille in einem Rührgerät ganz schaumig schlagen (ca 3 min)
4. nach und nach die Eier hinzufügen und ganz zum Schluss dann während des Schlagens saure Sahne und Milch hinzugeben (optional noch Lebensmittelfarbe)
5. das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und mit einem Eisportionierer den Teig in die Förmchen einfüllen
6. für circa 30 min backen (Stäbchenprobe) und anschließend vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Creme

1. über einem Wasserbad die weiße Kuvertüre mit Butter schmelzen
2. die Pistazien ohne Schale in einem Mixer fein schreddern für circa 2-3 min (du kannst diese nun sieben, wenn du es extrafein haben möchtest – ich lasse meine gröber)
3. die flüssige Schokomasse in den Mixer geben und zusammen mit den Pistazien 3-5 min pürieren bis du zufrieden mit der Konsistenz bist
4. die ausgekühlten Cupcakes nun mit der Creme toppen (ich nutze einen kleinen Eisportionierer, da die Stücke der Pistazie eine Spritztülle verstopfen würden, da meins nicht extrafein ist)

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

