

VALENCIA CUPCAKES

ca 12 Stück

Muffinblech

Zutaten Teig

3 Eier

150g Zucker

3 x Vanillezucker

100ml Sahne

100ml Sonnenblumenöl

1 gestr. EL Backpulver

1/2 TL Natron

Prise Salz

300g Mehl

1 Zitrone

Zutaten Chocolate Ganache

240ml Sahne

250g dunkle Schokolade

1 Orange

Zutaten Churros

70g Butter

Prise Salz

240ml Wasser

300g Mehl

4 Eier

Zubereitung Teig

1. 2 EL Zucker weg nehmen
2. die Eier und den Zucker schaumig rühren
3. nun die Sahne und das Öl dazugeben
4. die trockenen Zutaten gesiebt hinzufügen
5. jetzt die Zitronenschale und den Zitronensaft zu der Masse geben
6. die Muffinförmchen befüllen, die 2 EL Zucker darüber streuen
7. wieder etwas Teig darüber geben
8. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 15 min backen

Zubereitung Churros

1. die Butter mit dem Wasser in einem Topf kurz aufkochen
2. bei mittlerer Hitze das Mehl dazugeben / Teig löst sich vom Boden
3. nun den Brandteig mit den Eiern mixen
4. das Öl erhitzen und den Teig mit einer Spritztülle hinein spritzen
5. die fertigen Churros abtropfen lassen und direkt Zimt+Zucker darüber geben

Zubereitung Ganache

1. die Sahne unter rühren aufkochen und dann vom Herd nehmen
2. Sahne über die Schokolade geben, kurz umrühren und 1 Min stehen lassen
3. nun die Menge zur einer glänzenden Ganache mit einem Schaber vermischen
4. Orangenschale/Orangensaft mit der Ganache verrühren und kalt stellen
5. jetzt die komplett kalte Ganache aufschlagen mit einem Handrührer
6. die abgekühlten Magdalena Muffins nun mit der Ganache verzieren und ein Churro oben drauf setzen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!