



Rezepte für
Easyplus Tupperware

CUPCAKES

geliebte Törtchen

Tupperware®

Die große Welt der kleinen Törtchen



Sie sind rund, bunt, hübsch dekoriert und ein echter Hingucker auf Kindergeburtstagen, Kaffeetafeln und Partybuffets: Cupcakes!

Ob kalt, warm, süß, herzhaft, beschwipst oder fruchtig, die kleinen Verwandlungskünstler sind schnell zubereitet und in der Easyplus Tupcakes von Tupperware im Nu im Ofen gebacken.

Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise durch die zauberhafte Welt der Cupcakes!



3 Easyplus Tupcakes

4 Die haben's einfach drauf!

Rezepte:

6 Grundrezept Vanille-Cupcakes und Schüttel-Muffins

8 Schoko-Cupcakes mit Schoko-Topping

10 Marzipan-Mohn-Kirsch-Cupcakes

12 Orange-Mandel-Cupcakes

14 Limo-Schmetterlings-Cupcakes

16 Himbeer-Brombeer-Törtchen

18 Erdnuss-Jelly-Cupcakes

20 Eisige Schokokeks-Cupcakes

22 Zitronen-Baiser-Cupcakes

24 Matcha Tee-Cupcakes

26 Bunte Clown-Cupcakes

28 Röschen-Cupcakes

30 Bananen-Karamell-Cupcakes

32 Zucchini-Cupcakes

34 Tomaten-Rosmarin-Cupcakes





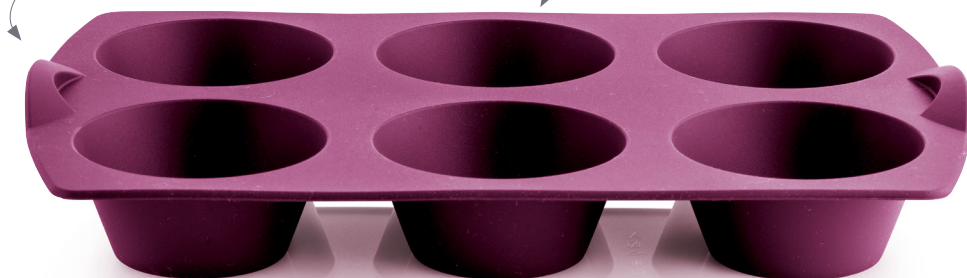
Easyplus Tupperware

für Backrohr, Kühlschrank,
Mikrowelle oder Gefriergerät

Seitlich erhöhte Griffe für
bequemes Greifen

6 Mulden mit jeweils
115 ml Inhalt

Passend für Papier-
backförmchen



Zwei Formen passen nebeneinander auf alle herkömmlichen Backrostse.
So können 12 Cupcakes auf einmal gebacken werden.

Handhabung und Pflege

- * Silikon ist von -25 °C bis +220 °C temperaturbeständig.
- * Vergewissern Sie sich immer, dass die maximale Temperatur von +220 °C zu keiner Zeit überschritten wird. Seien Sie bei Backrohren mit offener Flamme besonders vorsichtig.
- * Stellen Sie die Silikonform immer in das vollständig vorgeheizte Backrohr und achten Sie dabei auf einen Abstand von mind. 5 cm zwischen Form und Backrohrwänden, -decke sowie -boden.
- * Die Silikonformen haben außergewöhnlich gute antihafende Eigenschaften. Ölen oder fetten Sie die Formen daher nicht ein (lediglich beim Verarbeiten fettarmer Zutaten, wie für Biskuitteig oder Geleespeisen, leicht fetten).
- * WICHTIG: Silikonformen vor und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann kalt abspülen und abtrocknen.
- * Benutzen Sie keine Back- oder Bratsprays. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Silikonformen aus der Mikrowelle oder aus dem Backrohr nehmen.
- * Um Verfärbungen zu vermeiden, Teige oder Massen mit Schokolade oder Tomatenmark nur bis zu einer Höchsttemperatur von 180 °C backen.
- * Für eine einfache Handhabung die Form vor dem Befüllen auf einen Backrost oder ein Backblech stellen.

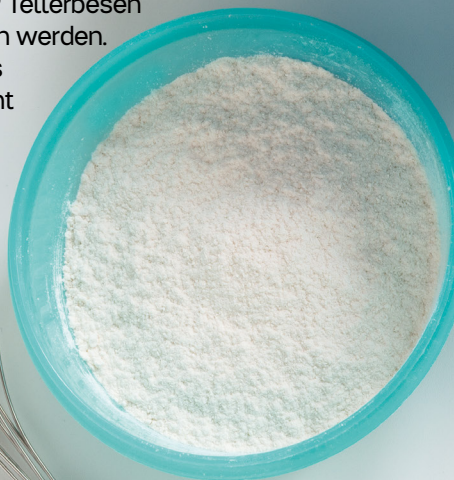


Die haben's einfach drauf

Alles was man über Cupcakes wissen sollte!

So gelingt der Teig

Damit der Teig locker leicht wird und nicht gerinnt, ist es wichtig, die zimmerwarme Butter mit Zucker sehr gut aufzuschlagen (ca. 5-10 Minuten). Dann werden die Eier einzeln untergerührt. Wenn das zu schnell erfolgt, kann die Masse gerinnen. Das kann auch passieren, wenn nicht alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Mehl & Co sollten nur noch kurz mit dem TOP Tellerbesen untergezogen werden. Ein zu langes Rühren macht den Teig zäh.



Pannenhilfe bei Buttercreme

Buttercreme niemals zwischendurch in den Kühlschrank stellen. Sie lässt sich dann nicht mehr verarbeiten und gerinnt. Geronnene Buttercreme im warmen Wasserbad aufschlagen oder flüssiges Kokosfett unterrühren.

Muffin oder Cupcake?

Der Unterschied liegt vor allem im Teig. Cupcakes-Teig ist immer ein feiner Rührkuchen, während Muffinteig meist nur kurz vermischt wird. Außerdem haben Cupcakes immer ein Cremehäubchen.

* * * * *

Einfache Dekoration

Mit einer Palette oder Teigspachtel eine Portion Frosting/Creme auf den Cupcake geben. Das Frosting zu einer kleinen Kuppel verstreichen, dabei sollte das Törtchen völlig bedeckt sein. Die Spitze der Palette in die Mitte des Frosting drücken und einen Kreis durchs Frosting ziehen.



* * * * *

Mit der gedrehten Sterntülle dekorieren

Das Dekorieren mit der gedrehten Sterntülle ist besonders einfach. Durch die spezielle Form der Tülle dreht sich die Creme schon beim Spritzen, auch wenn man den Dressiersack gerade hält. Eignet sich vor allem für kleine Tupfen.



* * * * *

Mit der Sterntülle dekorieren

Mit der Sterntülle gelingt der schön geschwungene Tuff bzw. das Häubchen. Dabei ist es besser, den Beutel beim Spritzen gerade nach oben zu halten. Für eine Spitze die Tülle zum Schluss nach oben ziehen.



Grundrezepte *Zutaten für jeweils 12 Stück*

Vanille-Cupcakes

150 g zimmerwarme Butter mit **130 g Zucker** und **2 TL Vanillezucker** schaumig rühren. **2 Eier (Größe L)** einzeln komplett unterrühren. **160 g Mehl, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 TL Backpulver** und **1 Prise Salz** mischen und sieben. Abwechselnd mit **4 EL Milch** unter die Buttermasse mischen. Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tupperware Form füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen. Nach dem Backen 5 Minuten stehen lassen und aus der Form lösen. Anschließend komplett auskühlen lassen. Für das Topping **180 g zimmerwarme Butter** mit **120 g Staubzucker** und **2 TL Vanillearoma** schaumig rühren. **260 g Frischkäse** unterrühren.

Tipp: Die Cupcakes lassen sich leicht abwandeln! Geben Sie abgeriebene Schalen von Zitrusfrüchten dazu oder verfeinern Sie den Teig mit Rum oder Eierlikör. Auch aufgelöstes Kaffeepulver schmeckt hervorragend im Teig. Sehr beliebt sind auch Schokoflocken im Teig.

Nährwerte pro Stück: 442 kcal · 1851 kJ · 31 g F · 35 g KH · 6 g EW

Schüttel-Muffins

170 g Mehl, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 2 TL Backpulver, ½ TL Natron und **100 g Zucker** mischen. **3 Eier, 170 g geschmolzene, abgekühlte Butter, 80 ml Buttermilch** dazugeben. Schüssel verschließen, entlüften und 30-60 Sekunden schütteln. Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tupperware Form füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen 5 Minuten stehen lassen und dann aus der Form stürzen. **150 g Staubzucker** mit **etwas Rum, Orangen- oder Zitronensaft** verrühren und eventuell mit **Lebensmittelfarbe** bunt einfärben. Guss über die noch warmen Muffins streichen und sofort nach Belieben mit Streuseln verzieren.

Tipp: Die Muffins lassen sich variieren! Geben Sie 150 g Obst oder 50-100 g grob gehackte Nüsse oder Schokodrops dazu. Schmackhaft sind auch verschiedene Aromen.

Nährwerte pro Stück: 274 kcal · 1147 kJ · 14 g F · 34 g KH · 4 g EW



Schoko-Cupcakes mit Schoko-Topping

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

- 80 g Zartbitterschokolade
- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 140 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 2-3 EL Milch
- 12 Papierbackförmchen

Für die Creme

- 150 ml Schlagobers
- 200 g Zartbitterschokolade
- 20 g Butter
- 1 EL Staubzucker
- 1 EL Instant-Kakao
- 1 Prise Meersalz

Zum Verzieren Schokoladentafel

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 25-30 Minuten
Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

- 1 Schokolade zerkleinern und in der Mikrowelle bei 440 Watt ca. 2 Minuten schmelzen lassen. Dabei zwischendurch umrühren.
- 2 Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren und dann die abgekühlte, flüssige Schokolade dazugeben. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz mischen, über die Masse sieben und mit Milch unterziehen.
- 3 Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tuptcakes Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten stehen lassen und aus der Form lösen. Anschließend komplett auskühlen lassen.
- 4 Für die Creme Schlagobers 1½ Minuten bei 600 Watt erhitzen, die zerkleinerte Schokolade und Butter darin schmelzen. Staubzucker und Kakaopulver unterrühren. Masse kühl stellen. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, mit einem Mixer aufschlagen und sofort in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.
- 5 Mit einem Universalschäler einige Späne von der Schokolade abschaben und über der Cremehaube zur Dekoration verteilen.

Nährwerte pro Stück:
342 kcal · 1432 kJ · 22 g F · 29 g KH · 5 g EW



Marzipan-Mohn-Kirsch-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

- 60 g Marzipanrohmasse
- 150 g Butter
- 110 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 160 g Mehl
- 2 EL Mohn
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3-4 EL Milch
- 12 Papierbackförmchen

Für das Topping

- 250 g Schlagobers
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2 TL Vanillezucker
- Ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe
- 100 g Kirschmarmelade
- 12 Beleg-Kirschen zum Verzieren

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 25-30 Minuten
Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

- 1 Marzipanrohmasse raspeln. Butter mit Marzipanraspeln und Zucker im Rühr-Mix 2 l schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren.
- 2 Mehl, Mohn, Backpulver und Salz mischen. Abwechselnd mit Milch unter die Butter-Marzipanmasse rühren. Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tupcakes Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.
- 3 Für das Topping Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Kirschmarmelade pürieren und jeweils einen Klecks auf den abgekühlten Mohntörtchen verteilen. Schlagobers in den Dressiersack mit Sterntülle füllen und eine Rosette daraufspritzen. Zum Schluss mit einer Kirsche verzieren.

Nährwerte pro Stück:
323 kcal · 1352 kJ · 21 g F · 29 g KH · 5 g EW





Orange-Mandel-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

150 g Butter

130 g Zucker

1 EL Vanillezucker

Abgeriebene Schale einer Bio-Orange

2 Eier (Größe L)

160 g Mehl

1 TL Backpulver

½ TL Natron

1 Prise Salz

90 g gemahlene Mandeln

150 g Sauerrahm

12 Papierbackförmchen

Für die Creme

90 g zimmerwarme Butter

60 g Staubzucker

1 TL abgeriebene Orangenschale

130 g Frischkäse

3 EL Orangensaft

Für die Dekoration

Orangenzesten

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: ca. 25-30 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

① Butter mit Zucker, Vanillezucker und Orangenschale schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und sieben.

Zusammen mit den Mandeln und dem Sauerrahm unter die Buttermasse mischen.

② Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tupcakes Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

③ Für die Creme Butter mit Staubzucker und Orangenschale schaumig rühren. Frischkäse und Orangensaft unterrühren. Creme in den Dressiersack mit gedrehter Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Cupcakes kleine Tupfen spritzen. Zum Schluss mit ein paar Orangenzesten bestreuen.

Nährwerte pro Stück:

370 kcal · 1549 kJ · 27 g F · 27 g KH · 6 g EW

Limo-Schmetterlings-Cupcakes

Zutaten

für 12 Schmetterlinge

180 g Mehl

1 P. Vanillepuddingpulver

2 TL Backpulver

2 Eier (Größe L)

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

80 ml Limonade

70 ml Öl

1 Dose Mandarinen

(Abtropfgewicht 175 g)

150 g Sauerrahm

150 g Crème fraîche

2 EL Vanillezucker

Staubzucker zum Bestreuen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 20-25 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

① Mehl mit Backpulver im Rühr-Mix 2 l mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigerer, dann auf höchster Stufe 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tupperware Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

② Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und 12 schöne für den Schmetterlingskörper beiseitelegen. Sauerrahm und Crème fraîche mit Vanillezucker verrühren. Einen Deckel vom Cupcake abschneiden und halbieren. Mandarinen auf den Cupcake legen und mit etwas Creme bestreichen. In die Mitte der Creme eine Mandarine als Schmetterlingskörper setzen und den halbierten Deckel mit der runden Seite als Flügel in die Creme stecken. Etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

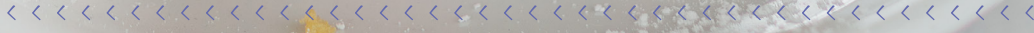
Tipp

Liebhaber verfeinern die Creme noch mit etwas Zimt.



Nährwerte pro Stück: 2

23 kcal · 934 kJ · 11 g F · 28 g KH · 3 g EW



Himbeer-Brombeer-Törtchen

Zutaten für 12 Stück

120 g Butter
4 Eiweiß
1-2 Spritzer Zitronensaft
1 ½ EL Zucker
100 g Staubzucker
2 TL Vanillezucker
70 g gemahlene Haselnüsse
40 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Brombeeren
50 g Himbeeren
12 Papierbackförmchen

Zum Bestreuen Staubzucker

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 25-30 Minuten
Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

① Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Zitronensaft und Zucker fast steif schlagen (muss nicht steif sein). Staubzucker, Vanillezucker, Nüsse, Mehl und Salz mischen und zusammen mit der Butter unter den Eischnee rühren.

② Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tuptcakes Form mit Papierbackförmchen füllen und Him- und Brombeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen. Nach dem Backen mit etwas Staubzucker bestreuen.

Nährwerte pro Stück:
175 kcal · 733 kJ · 12 g F · 14 g KH · 2 g EW





Erdnuss-Jelly-Cupcakes



Zutaten

für 12 Stück

Für den Teig

90 g Butter

110 g Zucker

75 g Erdnussbutter (creamy)

2 Eier (Größe M)

120 g Mehl

1 TL Backpulver

½ TL Natron

1 Prise Salz

75 g Sauerrahm

2-3 EL Milch

50 g grob gehackte,
gesalzene Erdnüsse

12 Papierbackförmchen

Für die Füllung

Ca. 100 g Johannisbeergelee

Für die Creme

170 g Frischkäse

50 g Staubzucker

180 g Erdnussbutter

150 g Schlagobers

1 P. Sahnesteif

1 EL Vanillezucker

① Zuerst Butter mit Zucker schaumig rühren. Erdnussbutter dazugeben. Anschließend Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen, über die Masse sieben und mit dem Sauerrahm und Milch unterziehen. Zum Schluss die Erdnüsse unterheben.

② Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tupcakes Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

③ Nach dem Backen mit einem Apfel-ausstecher jeweils ein Loch in die Cupcakes stechen und mit Gelee füllen.

④ Für die Creme den Frischkäse mit Staubzucker schaumig rühren. Erdnussbutter unterrühren. Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Creme in den Dressiersack mit Sterntülle füllen und auf die mit Gelee gefüllten Cupcakes spritzen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

412 kcal · 1725 kJ · 27 g F · 32 g KH · 10 g EW

Eisige Schokokeks-Cupcakes

Zutaten für 6 Eis-Cupcakes

16 mit Creme gefüllte
Schokokekse (ca. 176 g)
250 g Mascarpone
200 g Schlagobers
1-2 Spritzer Zitronensaft

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Gefrierzeit: 3-4 Stunden

① Jeweils einen Schokokeks in die zuvor gereinigte Easyplus Tupperware Form mit Papierbackförmchen legen. Die restlichen Schokokekse im Extra Chef mit Schneideinsatz fein zerkleinern. 4 EL der Keksbrösel beiseite stellen.

② Mascarpone mit ca. 100 ml Schlagobers glatt rühren und mit Zitronensaft abschmecken. Restliches Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Zum Schluss Keksbrösel vorsichtig unterheben und nicht zu viel rühren, damit die Masse weiß bleibt.

③ Creme auf die Kekse geben und eine kleine Kuppel daraufstreichen. Mit den restlichen Keksbröseln bestreuen. Cupcakes für mindestens 3 Stunden einfrieren.

Vor dem Servieren die Eis-Cupcakes etwas antauen lassen.

Nährwerte pro Stück:
393 kcal · 1645 kJ · 31 g F · 22 g KH · 6 g EW



Zitronen-Baiser-Cupcakes

Zutaten

für 12 Stück

Für den Teig

120 g Butter

90 g Zucker

Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

1 Ei (Größe M)

2 Eigelb

180 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

2 EL Zitronensaft

4-5 EL Milch

12 Papierbackförmchen

Für die Baiserhaube

100 g Lemon Curd (Zitronencreme)

2 Eiweiß

2 Prisen Salz

60 g Staubzucker

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: ca. 25 + 3 Minuten

Backrohr: 180 °C + 220 °C Ober-/Unterhitze

1 Butter mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Ei und Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und sieben.

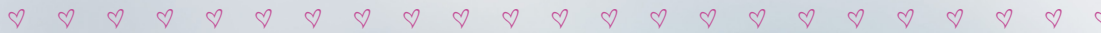
Zusammen mit dem Zitronensaft und der Milch unter die Buttermasse rühren.

2 Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tuptcakes Form mit Papierbackförmchen füllen (halbvoll). Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

3 Lemon Curd verrühren und reichlich auf die abgekühlten Cupcakes streichen. Eiweiß mit Salz anschlagen. Staubzucker nach und nach hinzufügen und alles steif schlagen. Mit der TOP Profipalette den Eischnee auf den Cupcakes verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 3 Minuten bräunen. Leicht abkühlen lassen und sofort servieren.

Nährwerte pro Stück:

228 kcal · 955 kJ · 10 g F · 29 g KH · 4 g EW



Matcha Tee-Cupcakes

Zutaten

für 12 Stück

Für den Teig

140 g Butter

120 g Zucker

Abgeriebene Schale
einer halben Bio-Orange

2 Eier (Größe M)

140 g Mehl

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

75 ml Orangensaft

2 ½ TL Matcha Teepulver

12 Papierbackförmchen

Für die Creme

120 g weiche Butter

80 g Staubzucker

1 ½ TL Matcha Teepulver

170 g Frischkäse

1-2 EL Orangensaft

Zum Verzieren

einige Erdbeeren

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

1 Butter mit Zucker und Orangenschale im Rühr-Mix 2 l schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren.

2 Mehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver und Salz mischen und sieben. Orangensaft mit dem Teepulver verrühren und abwechselnd mit dem Mehlgemisch unter die Buttermasse mischen.

3 Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tuptcakes Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

4 Für die Creme Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Frischkäse, Teepulver und Orangensaft unterrühren. Masse auf die abgekühlten Cupcakes streichen und mit Erdbeeren verzieren.



Hinweis: Matcha-Tee ist ein spezieller, japanischer grüner Tee. Die grünen Teeblätter werden zu Pulver gemahlen.

Nährwerte pro Stück:

345 kcal · 1444 kJ · 24 g F · 29 g KH · 4 g EW





Nährwerte pro Stück: 350 kcal · 1465 kJ · 24 g F · 29 g KH · 4 g EW

Bunte Clown-Cupcakes



Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

150 g Butter

120 g Zucker

2 Eier (Größe L)

130 g Mehl

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 ml Buttermilch

Verschiedene Lebensmittelfarben

12 Papierbackförmchen

Für die Creme

120 g weiche Butter

80 g Staubzucker

170 g Frischkäse

Für die Verzierung

Zucker-Erdbeeren

Mini-Smarties

Kleine Weingummis
oder ähnliches

Weingummi-Schnüre

Schokoherzen

Zuckerschrift in braun

Lebensmittelfarbe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 25-30 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze



1 Butter mit Zucker im Rühr-Mix 2 l schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver und Salz mischen und sieben. Abwechselnd mit Buttermilch unter die Buttermasse mischen.

2 Teig auf drei kleine Schüsseln aufteilen und mit Lebensmittelfarbe unterschiedlich einfärben. Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tuptcakes Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

3 Für die Creme Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Frischkäse unterrühren. Für die Clownhaare etwas von der Creme beiseite stellen und mit etwas roter und gelber Farbe orange einfärben. Weiße Creme in den Dressiersack mit großer Lochtülle füllen und auf die abgekühlten Cupcakes einen Ball als Kopf spritzen.

4 Zucker-Erdbeeren als Hut auf den Cremeball setzen. Eingefärbte Creme in den geleerten Dressiersack mit Schreibtülle füllen und Haare beginnend am Hut aufspritzen. Mini-Smarties als Augen einsetzen und Pupillen mit Zuckerschrift aufspritzen.

Mini-Weingummis als Kragen um den Hals legen und Schnüre als Mund verwenden.



Röschen-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

4 Eiweiß

2 Eigelb

70 g Zucker

90 g Mehl

½ TL Backpulver

40 g gemahlene, geschälte Mandeln

1 Prise Salz

50 g flüssige, abgekühlte Butter

12 Papierbackförmchen

Zum Tränken

4 cl Läuterzucker

4 cl Kirschwasser

Für das Topping

160 g Butter

2 Eigelb

70 g Staubzucker

2 cl Kirschwasser

❶ Eiweiß und Eigelb zusammen mit Zucker schaumig rühren (dauert mindestens 5 Minuten). Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz mischen und vorsichtig zusammen mit der Butter unter die Eiermasse heben.

❷ Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tuptcakes Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Läuterzucker mit Kirschwasser mischen und die Törtchen damit beträufeln.

❸ Für das Topping Butter schaumig rühren (dauert mindestens 5 Minuten). Eigelb und Staubzucker zugeben und verrühren. Zum Schluss Kirschwasser in die Buttercreme rühren. Masse in den Dressiersack mit der Schlitztülle füllen. Auf die abgekühlten Cupcakes mit der Creme eine Rose spritzen.

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 15-20 Minuten
Backrohr: 200 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:
263 kcal · 1101 kJ · 19 g F · 18 g KH · 4 g EW



So spritzt man Rosen auf Cupcakes:

In die Mitte des Cupcakes aus Buttercreme einen engen Kreis als Knospe spritzen. Dann einzelne Blütenblätter an die Knospe spritzen, dazu die Schlitztülle mit der schrägen Spitze nach oben halten. Dabei den Cupcake immer drehen, so wird das Blatt um die Knospe herum gespritzt. Die nächsten Blütenblätter immer hinter dem vorherigen Blatt ansetzen und immer wieder den Cupcake drehen.

Je mehr Blütenblätter gespritzt werden, desto größer wird die Rose werden. Die Richtung der Tüllenspitze bestimmt, ob es eine offene oder geschlossene Blüte wird.



Bananen-Karamell-Cupcakes

Zutaten

für 12 Stück

Für den Teig

140 g Butter

90 g Zucker

3 TL Karamellsirup

3 Eier (Größe M)

150 g Mehl

1-2 EL Kakao

1 TL Backpulver

½ TL Natron

1 Prise Salz

80 g reife Banane
(zerquetscht, ohne Schale)

2-3 EL Milch

12 Papierbackförmchen

Für die Creme

250 g Schlagobers

50 g Karamellbrotaufstrich

1 Päckchen Sahnesteif

50 g reife Banane

(zerquetscht, ohne Schale)

100 g Topfen

Eventuell gelbe/rote Lebensmittelfarbe

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

1 Butter mit Zucker und Karamellsirup schaumig rühren. Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz mischen und sieben.

Zusammen mit der zerquetschten Banane und Milch unter die Buttermasse rühren.

2 Den Teig in die zuvor gereinigte Easy-plus Tuptcakes Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

3 Für die Creme Schlagobers mit Karamell und Sahnesteif steif schlagen. Banane und Topfen unterheben. Für eine hübsche karamellfarbene Creme eventuell mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Creme mit dem Dressierset und einer großen Sterntülle auf die abgekühlten Cupcakes spritzen.

Nährwerte pro Stück:

303 kcal · 1269 kJ · 20 g F · 26 g KH · 5 g EW



Zucchini-Cupcakes



Zutaten für 12 Stück

150 g Zucchini
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
125 g Butter
2 EL Pesto Genovese
2 Eier (Größe L)
180 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
½ TL Salz
50-100 ml Buttermilch
12 Papierbackförmchen

Ziegenkäse-Topping

170 g Doppelrahm-Frischkäse
60 g Ziegenfrischkäse
frisch gemahlener Pfeffer
6 TL Pesto Genovese

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 25-30 Minuten
Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

① Von den Zucchini 12 dünne Scheiben hobeln und beiseite stellen.

Den Rest grob raspeln. Chilischote und Knoblauchzehe fein zerkleinern. Butter und Pesto schaumig rühren. Eier nacheinander einzeln unterrühren.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und sieben. Zusammen mit Zucchiniraspeln, Chilischote und Knoblauchzehe abwechselnd mit Buttermilch unter die Buttermasse rühren.

② Den Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tupperware Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

③ Frischkäse und Ziegenfrischkäse verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Creme auf die Zucchini-Cupcakes spritzen. Mit Pesto und Zucchinischeiben dekorieren.



Nährwerte pro Stück:
314 kcal · 1315 kJ · 27 g F · 12 g KH · 6 g EW





Tomaten-Rosmarin-Cupcakes



Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

- 160 g Mehl
- 90 g Polenta (Maisgries)
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 TL Natron
- ½ TL Zucker
- 1 TL gehackte Rosmarinnadeln
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 Ei
- 60 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 300 ml Buttermilch
- 6 in Öl eingelegte Tomaten
- 60 g geriebenen Emmentaler
- 12 Papierbackförmchen

Für das Topping

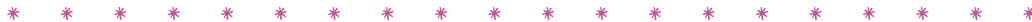
- 170 g Frischkäse
- 4 TL Ketchup
- Fein zerkleinerte Chilischote
(nach Belieben)
- 12 in Öl eingelegte Tomaten
- Rosmarin

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Quellzeit: 10-15 Minuten
Backzeit: 25-30 Minuten
Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

① Die trockenen Zutaten gut vermischen. Ei und Öl gut aufschlagen, Buttermilch kurz unterrühren und das Mehlgemisch unterheben. 10-15 Minuten stehen lassen.

② Tomaten in Streifen schneiden. Tomaten mit Käse unter die Masse rühren. Teig in die zuvor gereinigte Easyplus Tupperware Form mit Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.

③ Für das Topping Frischkäse mit Tomatenmark und Chilischote aufschlagen. Auf die abgekühlten Cupcakes spritzen und mit halbierten Tomaten und Rosmarin verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.



Nährwerte pro Stück: 1
96 kcal · 821 kJ · 11 g F · 18 g KH · 7 g EW

Tupperware®

© 2018 Tupperware. All rights reserved.



Impressum

2. Auflage 2018 Österreich

Tupperware Österreich GmbH
IZ-NÖ Süd, Straße 2B
2355 Wr. Neudorf, Austria

www.tupperware.at

Produktfotos: Thomas Jupa, Frankfurt am Main

Rezeptfotos: Tupperware T.E.A.M.

Thomas Jupa, Frankfurt am Main

Foodstyling: Tupperware T.E.A.M.

Catharina Frank, Darmstadt

Rezepte: Nathalie Roiret, Tupperware T.E.A.M.,

Cordula Furchheim, Tupperware Deutschland GmbH

© Tupperware

Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne ausdrückliche schriftliche Zustimmung der Tupperware Deutschland GmbH und/oder der Muttergesellschaft Dart Industries Inc. unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen (z. B. Übersetzungen) und Speicherung und/oder Verarbeitung in elektronischen Systemen (z. B. Scannen). Rezepte und Ratschläge sind sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.