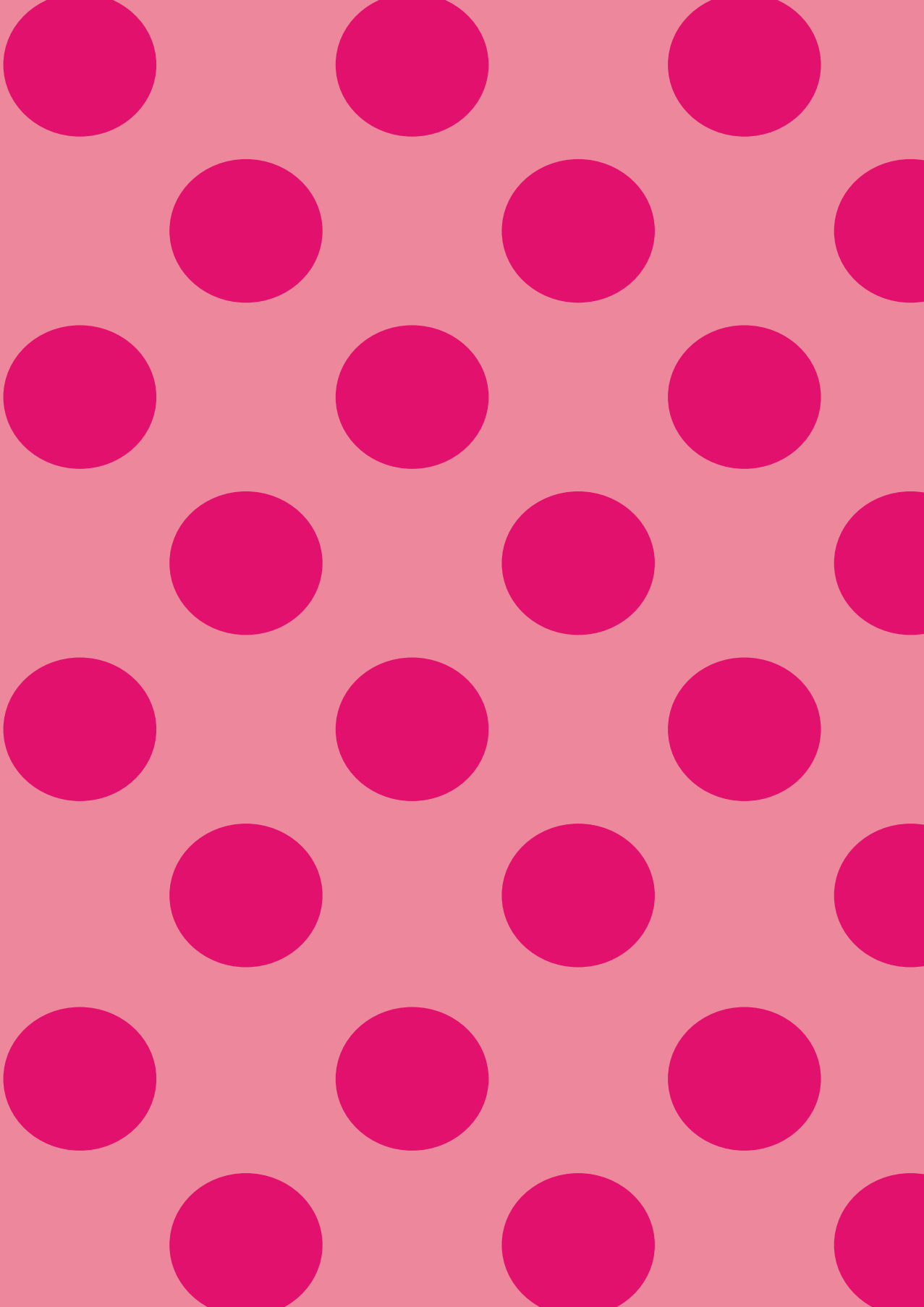


Luise
Lilienthal

Luises himmlische
Mini-Cupcakes

Bassermann





Luises himmlische
Mini-Cupcakes

Text, Rezepte und Fotos:
Luise Lilienthal

Bassermann

Die Backform

Als wichtigstes Utensil benötigen Sie eine Mini-muffin-Form mit 12 Vertiefungen. Die im Buch beschriebenen Cupcakes wurden in einer solchen gebacken. Achten Sie darauf, dass sie antihafbeschichtet ist, damit sich die kleinen Cupcakes spielend leicht aus den Vertiefungen lösen lassen. Alternativ können Sie auch kleine Minimuffin-Silikonförmchen nehmen, die einzeln angeboten werden. Ich persönlich finde die 12er Form praktischer.



Die Krönung

Die Toppings bestehen aus Cremes, Fluff, Sahne, Eis, Schokoladenganache, Quark, Marzipan, Frischkäse und vielem mehr. Die Rezepte im Buch sind so konzipiert, dass Teig und Topping optimal harmonisieren – aber Sie können natürlich auch frei kombinieren und eigene Kreationen entwerfen.

Inhalt

Die Backform 6

Die Krönung 6

Die Rezepte

Die Fruchtigen 8

Cupcakes mit Chili, Schoko,

Nuss und Co. 38

Das 1x1 für himmlische Mini-Cupcakes 70

Rezeptregister 72

Danksagung 74

Impressum 91



Die Fruchtigen



