

Rezept:
Cynthia Barcomi

Freitag, 14. Januar 22

Kolibri Cupcakes mit Ananas Blüten

Rezept für 12 Cupcakes

Zutaten:

Für die Ananas-Blüten

1 frische Ananas

Für den Teig

125 g Pekannüsse, grob gehackt
1 große, sehr reife Banane, (etwa
125 g Fruchtfleisch)
250 g Mehl
½ TL Natron
¾ TL gemahlener Zimt
½ TL Salz
40 g Kokosraspel
100 g fein pürierte frische Ananas
75 ml Pflanzenöl
35 g Muscovado-Zucker
35 g Rohrohrzucker
1 TL Vanille-Extrakt
1 Ei

Für das Frosting

1 Bio-Zitrone
175 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
75 g Butter, weich
300 g Puderzucker, gesiebt



Zubereitung:

1. Die Ananasblüten am Vortag vorbereiten. Dafür den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Ananas schälen und 12 schöne, sehr dünne Scheiben abschneiden. (Wer eine elektrische Brotschneidemaschine hat, kann das auch damit machen oder einfach mit einem scharfen Messer.) Das übrige restliche Fruchtfleisch zunächst zur Seite stellen. Die Ananasscheiben auf Küchenpapier legen, um die Feuchtigkeit aufzusaugen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Ananasscheiben darauf verteilen und in den Ofen schieben. Nach ca. 45 -60 Minuten wenden, dann nochmals ca. 45 - 60 Minuten trocknen lassen. Die Ananas-Scheiben sollten gut angetrocknet, aber noch biegsam sein. (Je nach dicke der Scheiben variiert die Trocknungszeit)
4. Anschließend die bereits angetrockneten Ananasscheiben wie Backschälchen in die Mulden eines Muffinblechs legen und darin erneut ca. 45 -60 Minuten in den

Backofen geben, bis sie trocken, jedoch nicht gebräunt sind. Den Ofen ausschalten und die Ananasblüten darin weiter trocknen lassen.

5. Wenn die Ananasscheiben abgekühlt sind, vorsichtig aus der Muffinform lösen und in einem luftdicht verschlossenen Behälter lagern. Sie halten sich mehrere Tage.

6. Während die Ananasscheiben trocknen, das restliche Ananas-Fruchtfleisch der Länge nach vierteln, den harten Strunk in der Mitte ausschneiden und entfernen. 100 g Restliche Ananas klein schneiden, pürieren und für den Teig bis zum nächsten Tag kalt stellen. Die übrige Ananas kann genascht werden.

7. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Das Muffinblech mit Papiermanschetten auskleiden.

8. Für den Teig Pekannüsse grob hacken. Die Banane schälen und fein pürieren.

9. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Natron, Zimt und Salz vermengen.

10. In einer kleinen Schüssel die Pekannüsse und die Kokosraspel vermischen. Das Ananaspüree mit der pürierten Banane vermengen.

11. Das Pflanzenöl in einer großen Schüssel mit Muscovado- und Rohrohrzucker verrühren, anschließend Vanille-Extrakt, Ei und das Frucht-püree unterrühren. Mit einem Teigschaber oder einem Holzlöffel zuerst die Mehlmischung, dann die Pekannüsse mit den Kokosraspeln unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht. Den Teig nicht länger bearbeiten.

12. Den Teig mit einem Eisportionierer oder einem großen Löffel gleichmäßig auf die Manschetten in der Form verteilen und 18–20 Minuten goldbraun im vorgeheizten Ofen backen.

13. Die Cupcakes auf einem Gitter abkühlen lassen.

14. Für das Frosting die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

15. In eine Rührschüssel Frischkäse, weiche Butter, zunächst 250 g Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenschale geben und

in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät bei hoher Geschwindigkeit 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse locker und luftig ist. Evtl. noch etwas Puderzucker unterrühren.

16. Die Masse vor der Verarbeitung mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen und fest werden lassen.

17. Wenn die Cupcakes vollständig abgekühlt sind, mit einer Palette oder einem Spritzbeutel mit Dekortülle die Cremehaube auftragen. Jeweils eine Ananasblüte daraufsetzen und Anderen eine große Freude machen!