



# Hugo-Cupcakes

## Zutaten für 12 Cupcakes

**Zubereitung:** 40 Minuten | **Backzeit:** 20 Minuten | **Kühlzeit:** 2 Stunden

### Teig:

150 g weiche Butter  
 150 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 1/2 TL Vanilleextrakt  
 2 Eier (Raumtemperatur)  
 200 g Mehl  
 1/2 TL Backpulver  
 1/2 TL Natron  
 40-50 ml Milch oder Prosecco  
 (Raumtemperatur)  
 Abrieb und Saft von 1 Limette

### Minzcreme:

250 g Mascarpone  
 400 g Sahne  
 50 g Holunderblütensirup  
 10-12 Minzblätter  
 7 TL Sahnesteif

### Dekoration:

Minzblätter  
 1 Limette



### Teig:

Butter, Zucker, Salz und Vanille ca. 3 Minuten sehr cremig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und gemeinsam mit der Milch oder dem Prosecco in den Teig rühren. Mit einem Eisportionierer den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinformen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U 20 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

### Minzcreme:

Mascarpone kurz glattrühren und mit Sahne und Sahnesteif steifschlagen. Die Minzblätter mit Holunderblütensirup in einer Gewürzmühle oder einem Mixer pürieren und unter die Creme heben. Anschließend in einen Spritzbeutel füllen und auf den Muffins verteilen.

### Dekoration:

Die Limette in Spalten schneiden und gemeinsam mit den Minzblättern nach Belieben auf den Cupcakes verteilen.



Mehr Backrezepte finden Sie unter [interspar.at/backen](https://interspar.at/backen)