



Oktoberfest Cupcakes

Zutaten:

Weißer Schokoladencreme

100 g Schlagsahne
150 g weiße Schokolade
250 g Frischkäse
150 g Sahne
6 TL Sanapart (Sahnestandmittel)

Teig

150 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
25 g Kakao (Backkakao)
0,5 TL Backpulver
0,25 TL Natron
2 Eier
150 g Sonnenblumenöl (zum Backen)
150 g Weißbier
1 TL Vanilleextrakt
50 g Salzbrezeln

Dekoration

250 g Modellerschokolade weiß
2 g Lebensmittelfarbpaste (rosa)
50 g Schokoladen Fondant
5 g Fondant (schwarz)
50 g Fondant (weiß)
2 Lebensmittelfarbstifte (rot und grün)
20 g Zuckerperlen rosa
2 g Essbarer Kleber

Zubereitung:

Weißer Schokoladencreme

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und sie vom Herd herunterziehen. Die weiße Schokolade einfüllen und die Creme verrühren, bis alles geschmolzen ist. In den Kühlschrank stellen, damit sie wieder ganz kalt wird.

Ofen vorheizen

Den Ofen auf 190°C O/U vorheizen und eine Muffinbackform mit Papierförmchen auslegen.

Schokoladenmuffin

Die trockenen Zutaten verrühren, dann die flüssigen Zutaten und sie dann kurz mit einem Schneebesen oder Kochlöffel miteinander vermengen. Den Teig mithilfe eines großen Eisportionierers in die Papierförmchen einfüllen, sie sollten fast bis unter den Rand mit dem Teig befüllt sein. Im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten backen. Nach der Stäbchenprobe aus dem Ofen herausnehmen und sie komplett abkühlen lassen.



Tipp

Das Weißbier kann auch durch alkoholfreies Bier, Limonade oder z.B. Buttermilch ausgetauscht werden.

Weißer Schokoladencreme

Die weiße Schokoladencreme mit der übrigen Sahne verrühren, Frischkäse sowie Sanapart, die Creme steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit großer Blüten- oder Sterntülle einfüllen und sie kurz in den Kühlschrank stellen. Die Creme nun auf die Cupcakes dressieren. Die Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Die Cupcake Aufleger können bereits einige Tage im Voraus zubereitet werden, da sie trocknen müssen, damit sie glatt auf der Creme liegen. Am besten lichtgeschützt lagern, in einem Karton zum Beispiel.

Dekoration Dirndl

Die Modellerschokolade mit der Lebensmittelfarbpaste in einem leicht hellen rosa einfärben und sie etwa 3 mm dick ausrollen. 6 Kreise mit etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. Den weißen Fondant ganz dünn ausrollen und ein langes Band zuschneiden. Daraus etwa sechs 8 cm lange Bänder zuschneiden und sie am Rand andrücken, damit Rüschen entstehen. Den grünen Fondant ausrollen und 6 Herzen ausstechen - diese stellen das Dirndl Oberteil da. Eine Rüsche und ein grünes Herz auf den ausgestochenen Modellerschokoladen-Kreis kleben. Die Überreste bündig am Kreis abschneiden. Rechts und links in das Herz kleine Löcher schneiden und dort die Perlen einsetzen. Mit einem Messer die Bänder des Dirndls zwischen den Perlen eindrücken. Die Dekoration auf die Cupcakes legen.

Dekoration Lederhose

Die Modellerschokolade mit der Lebensmittelfarbpaste in einem leicht hellen rosa einfärben und etwa 3 mm dick ausrollen und 6 Kreise mit etwa 6 Durchmesser ausstechen. Den weißen Fondant und den braunen Fondant 2 mm dick ausrollen und jeweils 3 Kreise ausstechen. Jeweils halbieren, sodass jeweils 6 Halbkreise entstehen. Nun jeweils einen weißen und Schokolahlbkreis auf die ausgestochenen Kreise kleben. In den weißen Halbkreis senkrecht zwei Linien hinein- das ist die Knopfleiste ziehen. Das Hemd mit den Lebensmittelfarbstiften anmalen, sodass ein Karomuster entsteht. Den schwarzen Fondant dünn ausrollen und ganz kleine Knöpfe ausstechen. Mit einem Zahnstocher 2 kleine Löcher hineinstechen und jeweils 3 Knöpfe an die Knopfleiste kleben – alternativ geht's auch mit Zuckerperlen. Den restlichen Schokoladen Fondant dünn ausrollen und etwa 2 mm breite Bänder ausschneiden - diese stellen die Lederhosenträger da. Aus dem Rest auch kleine Kreise ausstechen und sie halbieren - diese stellen die kleinen Täschchen da. Die Träger und die Tasche mit dem Kleber ankleben. Die Hose und die Träger nach Belieben mit einem Prägerad oder einem Zahnstocher einprägen. Die Dekoration auf die Cupcakes legen.

TIPP: Die Cupcaketopper sollten kurz vor dem Verzehr aufgelegt werden.



Laugenecken serviert mit Obazda

Zutaten:

Laugenecken

Hefeteig

1 Würfel Hefe
1 EL Zucker
1 EL Wasser (warm)
500 g Mehl (550)
1 TL Salz
50 g Joghurt od. saure Sahne
2 Eigelb
250 g Milch (lauwarm)
20 g Butter (weich)

Zum Bestreichen

200 g Butter (weich)
50 g Sesam
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Mohn
50 g Kürbiskerne

Lauge

150 g Wasser
50 g Natron

Zubereitung:

Hefeteig

Die Hefe mit dem Zucker und Wasser verrühren. Mehl, Salz, Joghurt oder Saure Sahne sowie Eigelbe, lauwarme Milch und zum Schluss die weiche Butter hinzufügen. Etwa 5–8 Minuten kneten bis sie zu einem weichen und geschmeidigen Hefeteig werden.

Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen. Die Rührschüssel mit etwas Backtrennspray einfetten und die Teigkugel wieder darauflegen. Abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 60 Minuten aufgehen lassen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.

Den Teig in 16 gleichgroße Portionen teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und anschließend auf etwa 14 cm im Durchmesser ausrollen. Die erste Teigplatte mit etwas Butter bestreichen und auf die nächste bündig darauf legen. Die weiteren 7 Teige stapeln – immer mit Butter bestreichen. Darauf achten, dass die letzte Teigplatte oben nicht mit Butter bestrichen wird. Die zwei Teigberge für 15 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank legen.

Den Teigkreis in acht gleichgroße Dreiecke schneiden. Die Laugenecken mit genügend Abstand auf zwei Backbleche setzen und erneut für 30 Minuten aufgehen lassen.

Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor.
Gehzeit: 90 Min // Backzeit: 20 Min



Lauge

Das Wasser gemeinsam mit dem Natron einmal aufkochen. Die Laugenecken rundherum mit der Lauge bestreichen und mit Sesam, Mohn, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen bestreuen. Nun im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Laugen Tipp

Bäckereien benutzen für die Lauge eine 4%-ige Natronlauge (NaOH). Es ist aber nicht ganz einfach an die Lauge zu gelangen und auch nicht ganz ungefährlich, daher kann man sich eine Lauge aus Haushaltsnatron (Kaisernatron) (NaHCO₃) zubereiten.

Obazda

Zutaten:

400 g Camembert (vollreif, bayrisch)
6 EL Butter (weich)
2 Zwiebeln
1 TL Kümmel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 TL Paprika (edelsüß)

Zum Servieren

1 TL Kümmel
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Wichtig ist, dass sowohl der Käse, als auch die Butter zimmerwarm sind. Den Käse mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Butter untermengen. Die Zwiebel in ganz feine Würfel schneiden und sie gemeinsam mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einer Käsecreme verrühren. Zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kümmel bestreuen.

Zum Dekorieren:

1 rundes Holzbrett
2 Bund Radieschen (als Blume geschnitten)
1 P. Käse (Bergkäse am Stück)