



ZUTATEN

(für etwa 12 Stück)

FÜR DIE BÖDEN

200 g Rote Beete
160 g Zartbitterschokolade
4 EL Espresso
160 g Butter
110 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakao
2 Eier
120 g Zucker
1 TL Bourbon-Vanille
1 Prise Salz

FÜR DAS FROSTING

200 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
75 g Quark (Magerstufe)
50 g Naturjoghurt
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker
2 EL Baileys

FÜR DAS TOPPING

150 - 200 g Trauben, rosé, kernlos
100 ml Roséwein
1 EL Zucker
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNG

FÜR DIE BÖDEN

Rote Beete ungeschält in kochendem Wasser etwa 40 Minuten gar köcheln. Die Zeit hängt von der dicke der Knolle ab, am besten ihr testet, indem ihr mit der Gabel einstecht. Dann sollte die Rote Beete leicht von der Gabel rutschen. Nach dem Garen abgießen, schälen und die Wurzelenden abschneiden. Dann die Rote Beete etwas klein schneiden und mit dem Pürierstab fein pürieren. Wer schon vorgekochte Knollen nimmt, das geht nämlich auch, kann diese direkt pürieren. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann die Butter zugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Den Espresso in der Zwischenzeit mit dem Kakao verrühren und am Ende auch zur Schoko-Butter-Masse zugeben. Alles etwas abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Zucker und der Vanille schaumig schlagen und dann die Schoko-Butter-Masse untermengen und alles gut verrühren. Anschließend die pürierte Rote Beete untermischen. Als Letztes Mehl, Salz und Backpulver zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein vorbereitetes Muffinblech verteilen und dann etwa 20 Minuten im Ofen backen. Die Cupcakes sollten noch auf Fingerdruck nachgeben, sodass sie innen schön saftig sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

FÜR DAS FROSTING

Die Sahne mit dem Sahnesteif richtig fest schlagen und beiseite stellen. Dann Joghurt, Quark und Frischkäse miteinander verrühren. Wer möchte, kann natürlich das Verhältnis ändern (aber Vorsicht: die Masse sollte nicht zu flüssig werden). Dann Zucker und Vanillezucker zugeben sowie den Baileys und alles gut miteinander verrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Wer mag, kann das Frosting natürlich auch einfärben, aber da das Topping schon Farbe hat, habe ich das Frosting so belassen. Die Masse kurz kalt stellen.

FÜR DAS TOPPING

In der Zwischenzeit die Trauben waschen und halbieren. Dann in einen Topf geben, Zucker und den Roséwein dazugeben. Für eine alkoholfreie Variante eignet sich natürlich auch Traubensaft. Ein halbes Päckchen Vanillepuddingpulver mit etwas Wasser anrühren und dann die Trauben damit binden. Anschließend etwas abschmecken und abkühlen lassen.

DAS ZUSAMMENSETZEN DER CUPCAKES

Das Zusammensetzen geht ganz leicht. Dafür die Cupcakes auf eine Tortenplatte setzen und das Frosting in einen Spritzbeutel füllen. Ich habe eine runde Tülle gewählt und dann jeweils einen Kringel auf den Cupcake gegeben. Den Kringel habe ich mit einem Löffel kreisrund etwas platt gezogen, sodass das Trauben-Topping nicht zu sehr verläuft. Wenn die Trauben abgekühlt sind, diese zum Schluss auf dem Frosting verteilen. Fertig ist ein himmlisch saftiger und geschmacksintensiver Cupcake, der mit einer ungewöhnlichen Kombi überrascht!