

VALENTINS-CUPCAKES MIT KONFITÜRE

CUPCAKES DE SAINT-VALENTIN À LA CONFITURE



- | | |
|--|---|
| MOUNTAIN®
110 g Kristallzucker | MOUNTAIN®
110 g de sucre cristallisé |
| ALBONA®
110 g Mehl mit Backpulver | ALBONA®
110 g de farine fermentante |
| MOUNTAIN®
100 g Feinkristallzucker | MOUNTAIN®
100 g de sucre grain fin |
| MOUNTAIN®
1 TL Vanillinzucker | MOUNTAIN®
1 càc de sucre vanilliné |
| TAMARA BIO®
4 EL Biokonfitüre | TAMARA BIO®
4 càs de confiture bio |
| CHÂTEAU®
100 g weiße Schokolade | CHÂTEAU®
100 g de chocolat blanc |
| MILSA®
2 EL Vollmilch | MILSA®
2 càs de lait entier |
| MARC GUISELIN®
110 g + 225 g Landbutter | MARC GUISELIN®
110 g + 225 g de beurre de laiterie |
| PORTLAND®
Prise Salz | PORTLAND®
1 pincée de sel |
| 2 Eier | 2 œufs |
| 8 Himbeeren | 8 framboises |



8 Stück
pièces



30 Min. (+ 20 Minuten im Ofen)
30 min (+ 20 minutes dans le four)

Entdecken Sie mehr Rezepte unter /
Découvrez plus de recettes sur
www.aldi.com

ALDI



VALENTINS-CUPCAKES MIT KONFITÜRE

CUPCAKES DE SAINT-VALENTIN À LA CONFITURE



1 Mit einem Elektromixer 110 g Butter und Kristallzucker schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Das Mehl mit Backpulver, das Salz und die Milch dazugeben und zu einem glatten Teig mixen. Den Teig in die Cupcakeformen schöpfen. In einen auf 180 °C vorgewärmten Ofen stellen und 20 Minuten lang backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

À l'aide d'un batteur électrique, mélangez 110 g de beurre et le sucre cristallisé. Incorporez-y les œufs un par un. Ajoutez la farine fermentante, le sel et le lait, et mélangez en une pâte homogène. Transvasez la pâte dans des moules à cupcake. Mettez-les dans le four préchauffé à 180 °C et laissez-les cuire 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

2 In der Zwischenzeit die Zuckerglasur zubereiten. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen. In diesen Topf eine kleinere Schüssel mit Handgriffen stellen, die auf dem Rand des größten Topfes ruhen. Sorgen Sie dafür, dass der Boden der Schüssel die Wasseroberfläche nicht berührt.

Pendant ce temps, réalisez le glaçage. Chauffez un peu d'eau dans une casserole. Placez dans celle-ci un plus petit faitout dont les poignées reposent sur le bord de la casserole. Veillez à ce que le fond du faitout ne touche pas l'eau.

3 Die Milch zusammen mit der weißen Schokolade in die kleinste Schüssel geben und die Schokolade schmelzen lassen. Ab und zu umrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mettez dans le faitout le lait et le chocolat blanc, et faites fondre le chocolat. Remuez de temps en temps. Ensuite, retirez du feu et laissez refroidir un peu.

4 Den Feinkristallzucker in einem Blender zu einer Art Puderzucker mixen. In der Zwischenzeit 225 g Butter mit einem Elektromixer schlagen. Die Schokoladenmischung gemeinsam mit dem Vanillinzucker unter die Butter mischen, bis eine cremige Masse entsteht. Diese Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Dans un blender, mixez le sucre grain fin en une sorte de sucre impalpable. Ensuite, battez 225 g de beurre avec un batteur électrique. Mélangez le chocolat fondu et le sucre vanillé au beurre, en une crème onctueuse.

5 In die Oberseite der Cupcakes ein kleines Loch schneiden und mit der Konfitüre füllen. Die Cupcakes mit der Buttercreme bestreichen und mit einer Himbeere garnieren.

Transvasez cette crème dans une poche à douille et laissez reposer un peu dans le réfrigérateur. Creusez un trou en haut des cupcakes et remplissez-le de confiture. Décorez les cupcakes de crème au beurre et d'une framboise.