

Lebkuchen-Cupcakes

von Daniela Hubauer

Zutaten für 12 Cupcakes:

Zutaten für den Teig:

- 70 g Lebkuchen (z.B. Herz-Stern-Brezel mit Zartbitterschokolade)
- 150 g Zucker
- 85 g neutrales Öl
- 75 ml Mandelmilch
- 150 g Apfelmus
- 1 TL Apfelessig
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 150 g gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 25 g Kakao
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Natron

Für das Schoko-Lebkuchen-Frosting:

- 300 ml Mandelmilch
- 4 EL Zucker
- 4 EL Schokopuddingpulver
- 150 g feste Margarine (im Block)
- 2 TL Lebkuchengewürz

Für die Deko:

- 70 g Lebkuchen
- 40 g Zartbitterschokolade
- 15 g Kokosöl

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lebkuchen würfeln und zur Seite legen.

Zucker, Öl, Mandelmilch, Apfelmus, Apfelessig und Salz miteinander aufschlagen, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Mehl, Nüsse, Kakao, Gewürz und Natron kurz miteinander vermengen und unter die restliche Masse rühren.

Den Teig in die mit Förmchen ausgelegten Muffinbackbleche füllen, die Lebkuchenwürfel gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Anschließend auf mittlerer Schiene ca. 20-25 min backen, die Stäbchenprobe zur Teigkontrolle machen und abkühlen lassen.

Für das Frosting die Margarine aus dem Kühlschrank nehmen. (Ich empfehle hier Margarine im Block, da diese etwas fester ist, als viele andere Margarinesorten und somit dem Frosting mehr Stand verleiht.)

Aus Mandelmilch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding zubereiten. Hierfür das Puddingpulver mit einem kleinen Anteil der Mandelmilch auflösen. Die restliche Milch mit dem Zucker und 1 TL Lebkuchengewürz aufkochen. Wenn die Milch kocht, das aufgelöste Puddingpulver unterrühren. Den Schokopudding eine Minute unter ständigem Rühren köcheln lassen, dann in eine Schale umfüllen, mit Klarsichtfolie bedecken und ebenfalls auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Wichtig ist hierbei, dass die Folie direkt auf den Pudding gelegt und angedrückt wird, damit sich keine Haut bilden kann.

Wenn alle Zutaten Zimmertemperatur erreicht haben, kann es weitergehen. (Wichtig ist hierbei wirklich, dass die zwei Komponenten die selbe Temperatur haben und nicht zu heiß oder zu kalt sind, sonst wird das Frosting nichts!) Die Margarine mit Puderzucker aufschlagen, bis sie rein weiß und schaumig ist, dann das restliche Lebkuchengewürz und schließlich esslöffelweise den Pudding unterrühren. Dies sollte nicht in zu großen Portionen erfolgen, damit sich die Zutaten miteinander verbinden können.

Jetzt das Frosting mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer Tülle nach Wahl verzieren. Ich habe hier eine große Sterntülle verwendet, hierbei in kreisenden Bewegungen das Frosting auftragen. (Sollte das Frosting etwas weich sein, etwa für 1/2 Stunde im Kühlschrank lagern, dann wird es etwas fester.)

Die Lebkuchen grob würfeln und auf den Cupcakes verteilen. Für die Schokoladenganache die Zartbitterschokolade mit Kokosöl verflüssigen und in einen Spritzbeutel füllen. Gegebenenfalls noch etwas abkühlen lassen, dass die Schokolade nicht mehr komplett flüssig ist und dann in seitlichen Schwenkbewegungen über die Cupcakes geben.

Nach Belieben kann man natürlich noch zusätzlich verschiedene Zuckerstreusel, Lebkuchenkrümel oder Schokoraspel auf den Cupcakes verteilen.