

Couscous-Sponge



Rohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Couscous mit kochendem Wasser übergießen, einige Mal umrühren, dann 10 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Währenddessen Gemüse und Kräuter fein hacken und mit allen Zutaten außer Weizenmehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen.

Sie haben nun eine recht flüssige Masse, die herrlich nach Kreuzkümmel und Petersilie duftet. In der Zwischenzeit ist der Couscous weich geworden und kann weiterverarbeitet werden.

Den gequollenen Couscous in die Schüssel mit der flüssigen Masse geben, vermischen und zum Schluss Weizenmehl und Backpulver zügig unterrühren.

Masse bis knapp unter den Rand der Förmchen einfüllen und ca. 30 Minuten goldgelb backen.



12 PORTIONEN

Topping-Empfehlung zum
Couscous-Sponge:
Minze-Balsamico-Topping
S. 150/151



EINFÜLLHÖHE

Knapp unter dem Rand des
Förmchens



ZEITANGABEN

Vorbereitung:
ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

ZUTATEN

100 g	Couscous	1 EL	gemahlener Kreuzkümmel
100 ml	Wasser	½ TL	süßes Paprikapulver
2	kleine Frühlingszwiebeln	2	Bio-Freilandeier, Größe M
½	kleine rote Paprika	65 ml	Sonnenblumenöl
½	kleine gelbe Paprika	1 TL	Salz
10 g	Petersilie	1 EL	gekörnte Suppenbrühe
240 ml	Buttermilch	200 g	glattes Weizenmehl
		8 g	Backpulver



ZUTATEN

10 g	frische Minze
3 EL	Balsamico-Glace
500 g	Friskäse
250 g	streichfähiger Topfen (20 %, kein Bröseltopfen)
100 g	Sauerrahm
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz



Minze-Balsamico-Topping



*Dieses Rezept könnte unter
»einfach & gut« laufen.
Hier kann man nicht viel
falsch machen – also gleich
ausprobieren!*

12 hübsche Minzeblätter und 1 EL Balsamico-Glace für den Dekor zur Seite stellen.

Restliche Minze sehr fein hacken und alle übrigen Zutaten in einer Schüssel auf mittlerer Stufe ca. 10 Sekunden mixen.

In einen Dressiersack mit 18-mm-Sterntülle füllen und in kreisenden Bewegungen aufdressieren.

Auf jeden fertigen Cupcake noch ein Minzeblättchen legen und ein paar Tropfen Balsamico-Glace drüber träufeln – fertig!

Na, zu viel versprochen?



12 PORTIONEN

Sponge-Empfehlung zum
Minze-Balsamico-Topping:
Couscous-Sponge S. 118



GLOSSAR

Balsamico-Glace



ZEITANGABEN

Ca. 15 Minuten plus Zeit
zum Aufdressieren

ZUTATEN

120 g	Räucherlachs
5 EL	Zitronensaft
440 g	Frischkäse
4 EL	fein gehackte Dille
220 g	Topfen
88 g	Sauerrahm
55 g	Tafelkren
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
	etwas Räucherlachs und Dille für die Dekoration



Frischkäse-Lachs-Topping



Räucherlachs mit Zitronensaft pürieren.

Frischkäse in einer separaten Schüssel auf niedrigster Stufe 10 Sekunden lang cremig mixen. Danach alle Zutaten bis auf die für die Dekoration vorgesehenen beimengen und weitere 10 Sekunden mixen.

In einen Dressiersack mit Sterntülle einfüllen und in kreisenden Bewegungen aufdressieren. Mit Lachs und Dille dekorieren.



12 PORTIONEN

Sponge-Empfehlung zum
Frischkäse-Lachs-Topping:
Spinat-Feta-Sponge
S. 156/157



GLOSSAR

Dressiersack, Tülle



ZEITANGABEN

ca. 15 Minuten plus Zeit
zum Aufdressieren