Mango Cupcakes mit Matcha-Topping

Exotische Cupcakes mit einem Topping aus grünem Tee.

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 230 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 130 ml Mangosaft
- 180 ml Sonnenblumenöl
- Mark einer Vanilleschote
- 200 g Mehl
- 7 g Backpulver
- 130 g Mango, in Stücke genschnitten

FÜR DAS TOPPING

250 ml Milch
15 g Vanillepudding-Pulver
1 TL Vanille-Extrakt
35 g Zucker
250 g zimmerwarme Butter
60 g Puderzucker
1 TL Matcha-Tee (Pulver)

FÜR DIE DEKO

Etwas Fondant in Wunschfarbe
Schmetterlingsausstecher

ZUBEREITUNG

1. Zuerst für das Topping das Vanillepuddingpulver mit etwas Milch glattrühren. Restliche Milch mit der Vanille und dem Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver dazugeben, einrühren und eine Minute kochen lassen. Dabei ständig rühren. Die Masse auf einen flachen Teller geben und direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Muffinblech mit Förmchen auslegen oder einfetten.
4. Für den Teig Zucker, Salz und Eier aufschlagen. Mangosaft, Öl und Vanille dazugeben und verrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben.
6. Zum Schluss noch die Mangostücke dazugeben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in die Förmchen geben und für ca. 25 Minuten backen.
7. Nach der Backzeit einige Minuten in der Form stehen lassen, danach die kleinen Kuchen aus den Form holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Zur Fertigstellung des Toppings die Butter mit Puderzucker und dem Matcha-Tee

ungefähr 10 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die abgekühlte Vanillemasse unter die Buttercreme rühren und in eine Spritztülle mit großer Sterntülle füllen.

9. Das Topping kreisförmig auf die Kuchen spritzen.
10. Wer mag, kann für die Deko noch etwas Fondant ausrollen und mit Schmetterlingsausstechern kleine Schmetterlinge ausstechen und auf das Topping setzen.