

ENTDECKEN SIE...

Litchis



Rezept auf der Rückseite

Cupcake mit Litchi

ENTDECKEN SIE...
Litchis



Für ca. 10 Cupcakes

125g weiche Butter · 125g
Rohrohrzucker · 2 Eier · 2 EL Milch
125g Mehl · Salz · 10 Stk. Litchi

Topping:

320g Puderzucker · 150g Butter
150g Himbeeren



VERFÜGBARKEIT
AUG – SEP & NOV – DEZ

So geht's

Die Butter und den Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Die Eier nach und nach einrühren. Eine Prise Salz zugeben. Die Milch beigegeben und glatt rühren.

Das Mehl in die schaumige Masse sieben und zu einem glatten Teig verrühren.

Auf einem Backblech 10 Papierförmchen ausbreiten und den Teig auf alle verteilen.

Die Litchis schälen, halbieren und den Kern rauslösen. Eine Litchi vorsichtig in jedes Förmchen mit Teig drücken, sodass diese komplett mit Teig bedeckt ist. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Topping:

Zucker und Butter mit dem Rührgerät schaumig schlagen (bis die Butter fast weiß ist). Die Hälfte der Himbeeren pürieren und unter die Masse rühren. Das Topping mit einem Spritzbeutel auf die Cupcakes aufspritzen und mit den restlichen Früchten verzieren.

WISSENSWERTES



Das unter der Schale sitzende saftreiche und stark duftende Fruchtfleisch ist weißlich, perlmuttartig durchschimmernd mit feinem süßem Geschmack.



Litchis wurden bereits vor 3.000 Jahren im alten China kultiviert, sie gilt dort als die feinste aller Früchte. Heute wird sie z. B. in Asien, Madagaskar, Israel und Spanien angebaut.



Genießen Sie Litchis möglichst bald und frisch. Im Gemüsefach des Kühlschranks überstehen sie aber auch einige Tage ohne gravierende Geschmackseinbußen.



Litchis enthalten Kalium, Phosphor und Vitamin C.



Litchis sind ein köstliches Frischobst, spielen aber auch in warmen Gerichten eine leckere Rolle. Befreien Sie das Fruchtfleisch wie ein gekochtes Ei von der spröden Schale und genießen Sie. Der Kern im Inneren ist nicht essbar.