

PRESSEINFORMATION

November 2015



Südafrikanische Weihnachten – mit süßen Amarula Cupcake-Tannenbäumen

Mit wunderschön verzierten Cupcakes zaubern Amarula Cream Likör und Foodbloggerin Heike Niemoeller Adventsstimmung.



Bild: Weihnachtliche Amarula Cupcakes

Dunkles Tannengrün, der würzige Duft nach Harz und funkelnde Lichterketten: Ein geschmückter Tannenbaum steht wie kaum etwas anderes für die Advents- und Weihnachtszeit. Heike Niemoeller (www.relleomein.de) gibt sich nicht bloß damit zufrieden, ihr Heim mit Tannenzweigen zu schmücken: Die Foodbloggerin kreiert aus Butter, Mehl, Eiern und Amarula, dem exotisch-cremigen Likör aus Südafrika, kleine, essbare Tannenbäumchen! Grundlage für ihr Rezept sind süße Cupcakes – der Gebäck-Klassiker aus den USA ist auch in Deutschland ein absoluter Dauerbrenner. Heike Niemoeller verpasst ihm mit ihrem Rezept ein festliches und obendrein absolut köstliches Gewand.

Weihnachtliche Amarula Cupcakes

Zutaten für 12 Amarula Cupcakes:

120 g Mehl
½ TL Backpulver
Prise Salz
100 g Butter
200 g Zucker
2 Bio Eier
150 ml Amarula
Saft einer Orange
Schalenabrieb einer Orange

Zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben, dann Backpulver und Salz dazu mischen. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker einige Minuten lang schaumig aufrühren. Dann ein Ei nach dem anderen zur Zuckermischung hinzugeben und so lange verrühren, bis die Masse wieder schön glatt ist.

Im Anschluss die Hälfte der Mehl-Backpulver-Salz-Mischung dazu geben und alles gut mit dem Handrührgerät vermischen. Dann werden Amarula, Orangensaft und Orangenschale unter den Teig gerührt. Zum Schluss die restliche Mehlmischung dazu geben und ein letztes Mal verrühren.

Nun den Teig gleichmäßig auf 12 Cupcake-Förmchen verteilen. Diese sollten nicht ganz gefüllt werden, da der Teig beim Backen ein wenig aufgeht. Cupcakes im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 25 bis 30 Minuten backen. Die Cupcakes sind fertig, wenn beim Stäbchentest kein Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.

Die fertig gebackenen Cupcakes müssen vor dem Verzieren auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen.

Zutaten für das Vanille-Frosting:

350 g Butter
250 g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote

Alle drei Zutaten mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis eine hellgelbe Creme entstanden ist. Zuerst klebt die Masse an den Rührbesen, doch nach einigen Minuten wird sie hell und luftig. Das Frosting in einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen und bis zur Verwendung zur Seite legen. Das Frosting sollte nicht in den Kühlschrank gestellt werden, da es dort zu fest wird und sich dann nicht mehr aufspritzen lässt.

Verzieren der Cupcakes

Das Frosting mit gleichmäßigem Druck auf die Cupcakes spritzen. Dazu in der Mitte des Cupcakes ansetzen und zwei Runden ziehen, dabei bei der zweiten Runde etwas kleiner werden und zum Schluss eine kleine Spitze nach oben ziehen – so sehen die Cupcakes aus wie kleine Tannenbäume. Den letzten Schliff verleihen den süßen Bäumchen ein Amarula-

Keks in Sternform, der in die Frosting-Krone gesteckt wird, sowie grüne Zuckertannenbäumen, die es fertig im Laden zu kaufen gibt. Für die Sternkekse hat Heike Niemoeller [dieses Teig-Rezept](#) verwendet. Für noch mehr Tannenbaumfeeling kann das Frosting mit grüner Lebensmittelfarbe eingefärbt und mit weißen Zuckerperlen verziert werden.



Weitere kreative Rezepte gibt es unter blog.amarula.de.

Weitere Infos zum Amarula Cream Likör gibt auf unserer Presseseite: presse.amarula.de.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

*Bitte Copyright beachten: © Heike Niemoeller für Amarula.
Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.*

Pressekontakt:

CrossPR GmbH
Anna-Sophie Dimnik
Hildebrandtstraße 24 A
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 – 8 66 52.448
Fax: 0211 – 8 66 52.200
amarula@crosspr.de