

 LAKELAND

Cupcake Maker

*Bakes beautiful
cupcakes in minutes!*



INSTRUCTION BOOKLET

Model: 15861/17831

Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, LA23 1BQ, Großbritannien

Tel.: +44(0)15394 88100 Web: www.lakeland.co.uk

 Tel.: 0800 444 1500 www.lakeland.de

INTRODUCTION

Thank you for choosing this Lakeland Cupcake Maker, which turns out 6 perfectly baked cupcakes in minutes. Please take a few moments to read these instructions before using the cupcake maker for the first time, and keep them in a safe place for future reference.



FEATURES

1. Power light
2. Ready light
3. Lid with stay-cool handle
4. Non-stick cupcake holes

Power: 600W

Operating voltage: 220-240V~50-60Hz

SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. Always follow these safety cautions when using the appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should only be used as described in this instruction book.

- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- This cupcake maker is for household use only. It is not suitable for commercial use, or for use outdoors. It must only be used for its intended purpose.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before the first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged or has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Do not use this appliance if the power cord or plug shows any signs of damage. If the lead is damaged it must be replaced with a special lead contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Always use the appliance on a dry, level, heat resistant surface.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance. To disconnect, turn the socket to "off" and grasp the plug, not the power cord, ensuring your hands are dry.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure they do not play with this product.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Lakeland.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids. Wash the plates with a damp sponge, use a cloth to clean the body of the appliance.

- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- This appliance should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance. Do not allow the cable to hang over the edge of the worktop or touch any hot surfaces.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EC (Safety of Domestic Electrical Appliances)
- WARNING; A cut off plug inserted into a 13amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
- CAUTION;  The plastic bags used to wrap this appliance or the packaging may be dangerous. To avoid risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.
- Place the cupcake maker away from the edge of your worktop or table during use.
- Do not place the cupcake maker on or near a hot gas or electric burner, or in or near a heated oven.
- The cupcake maker will get very hot and should not be placed directly onto a surface that may be damaged by heat. Never attempt to lift or move the cupcake maker during use. Do not touch the hot surfaces and let the cupcake maker cool completely before cleaning.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the cupcake maker and remove any packaging. Wipe the outside of the cupcake maker and the non-stick cooking surfaces with a damp cloth, then dry with a soft cloth. Do not immerse in water or any other liquid, and avoid abrasive cleaners or scourers as they will damage the product.

USING YOUR CUPCAKE MAKER

Baking a batch of cupcakes is incredibly easy with the cupcake maker, which turns out 6 light, fluffy cakes in around 8 to 10 minutes. The cupcake holes should be lined with cake cases before adding the mixture. For some scrumptious ideas to get you started, see our recipes.

1. With the lid closed, place the cupcake maker on a suitable surface and plug into the mains socket. The orange power light will come on to show the cupcake maker is heating up.
2. After around 5 minutes, the green ready light will come on. Lift the lid, taking great care not to touch the hot surfaces. Line the 6 cupcake holes with cake cases and divide your cupcake mixture between them; they should be two-thirds full. Lakeland has a variety of paper and silicone cake cases that are the correct size for use in the cupcake maker.
3. Close the lid and let the cupcakes bake.
4. After 8 minutes or so, lift the lid and check the cupcakes. They should be risen and springy to the touch. If you prefer, test them with a wooden cocktail stick, which should come out clean. If the cakes are not quite ready, close the lid and let them bake a little longer.
5. Once the cakes are ready, unplug the cupcake maker. Turn the cakes out onto a wire rack to cool. Let the cupcake maker cool completely before cleaning. See CARE AND CLEANING.

PLEASE NOTE: do not use metal utensils to lift out the baked cakes as this will damage the non-stick surface. To easily remove the cupcakes use either toothpicks placed on either side of the cake or alternatively wooden tongs such as the Lakeland Toaster Tongs (product code: 14236).

VANILLA CUPCAKES

Makes 6

50g unsalted butter, at room temperature
 50g caster sugar
 1 medium egg
 1/2 teaspoon vanilla extract
 50g self-raising flour

For the frosting

100g white chocolate
 125ml soured cream
 raspberries or sweets, to decorate

Method

1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg and vanilla extract, and beat until thoroughly combined.
2. Sift the flour into the bowl and fold into the mixture until almost smooth.
3. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 8 to 10 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
4. Whilst the cakes are cooling, begin to make the frosting by melting the chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
5. Remove the bowl from the heat and let the chocolate cool slightly. Gently stir the soured cream into the cooled chocolate until thick and creamy. Spoon the frosting onto the cooled cakes and decorate with raspberries or sweets.

CHOCOLATE CUPCAKES

Makes 6

50g unsalted butter, at room temperature
 50g caster sugar
 1 medium egg
 25g self-raising flour
 25g cocoa powder

For the frosting

25g milk chocolate
 50g mascarpone, at room temperature
 pecan nuts, to decorate

Method

1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg and beat until thoroughly combined.
2. Sift the flour and cocoa into the bowl and fold into the mixture until almost smooth.
3. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 8 to 10 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
4. Whilst the cakes are cooling, begin to make the frosting by melting the chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
5. Remove the bowl from the heat and let the chocolate cool. Whisk the mascarpone into the cooled chocolate until smooth. Spoon the frosting onto the cooled cakes and decorate each with a halved pecan nut.

CITRUS AND POPPY SEED MUFFINS

Makes 6

40g unsalted butter, at room temperature
1 teaspoon each grated lemon, lime and orange zest
60g caster sugar
1 medium egg
120g self-raising flour, sifted
60ml milk
 $\frac{3}{4}$ teaspoon poppy seeds

For the topping
marmalade, sieved
citrus zest, grated

Method

1. In a bowl, beat together the butter, citrus zest, sugar, egg, flour and milk with an electric mixer, until all the ingredients are combined. Continue to beat until the mixture turns pale, then stir in the poppy seeds.
2. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 8 to 10 minutes. When the muffins are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
3. Glaze the cooled muffins with sieved marmalade and decorate with citrus zest.

LEMON CUPCAKES WITH CREAM CHEESE FROSTING

Makes 6

40g unsalted butter, at room temperature
zest of $\frac{1}{2}$ lemon
40g caster sugar
1 medium egg
55g self-raising flour, sifted
20ml milk

For the frosting
55g cream cheese
20g icing sugar, sifted
1 teaspoon lemon juice

Method

1. In a bowl, combine the butter, lemon zest, sugar, egg, flour and milk with an electric mixer. Beat slowly until just combined, then increase to medium speed and beat for around 3 minutes, or until the mixture is smooth and pale in colour.
2. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 8 to 10 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
3. Whilst the cakes are cooling, make the frosting by beating together the cream cheese, icing sugar and lemon juice in a bowl, until smooth and creamy. Top each cupcake with a swirl of the cream cheese frosting.

BUTTERFLY CAKES

Makes 6

40g unsalted butter, at room temperature
 ½ teaspoon vanilla extract
 40g caster sugar
 1 medium egg
 55g self-raising flour, sifted
 20ml milk

For the topping

75ml whipping cream
 40g strawberry jam
 3 strawberries, to decorate
 1 teaspoon icing sugar, sifted

Method

1. In a bowl, combine the butter, vanilla extract, sugar, egg, flour and milk with an electric mixer. Beat slowly until just combined, then increase to medium speed and beat for around 3 minutes, or until the mixture is smooth and pale in colour.
2. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 8 to 10 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
3. Once the cakes have cooled, carefully cut a circle from the top of each with a sharp knife, and cut each circle in half to make two butterfly wings.
4. Whip the cream, then fill each cake cavity with jam and whipped cream, and place a pair of wings on top. Decorate each cake with half a strawberry and dust with icing sugar to finish.

CARE AND CLEANING

Before cleaning the cupcake maker, ensure it is unplugged from the mains socket and completely cool.

Wipe the outside and the non-stick cooking surfaces with a damp cloth, then dry with a soft cloth. Remove any baked-on food with a plastic-bristled brush or a nylon mesh pad. Abrasive cleaners, steel wool and scourers will damage the cupcake maker and should be avoided. If you need to use washing-up liquid, apply a little to the cloth, rather than directly onto the cupcake maker, and ensure all traces are wiped away.

CAUTION: never immerse the cupcake maker in water or any liquid, and never pour water onto the cooking surfaces.

Store the cupcake maker with the power cord loosely coiled; never wrap it tightly around the cupcake maker as this may damage the cord.

RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country. Visit www.recycle-more.co.uk to find your nearest recycling point.

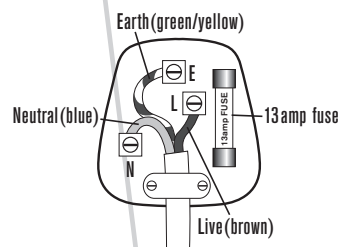


ELECTRICAL CONNECTIONS**THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

This appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications. If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and carefully disposed of. To avoid an electric shock, do not insert the discarded plug into a socket.

Fitting a new plug

If for any reason you need to fit a new plug, the flexible mains lead must be connected as shown here. The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:



- Connect BLUE to Neutral (N)
- Connect GREEN & YELLOW to Earth (E)
- Connect BROWN to Live (L)
- 13 amp fuse to be used

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows. The wire which is coloured green and yellow **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter E (Earth) or coloured green. The wire which is coloured blue **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral) or coloured black. The wire which is coloured brown **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live) or coloured red.

Before refitting the plug cover, check that there are no cut or stray strands of wire inside the plug. Use a 13 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are at all unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: after replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EC Directives: 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (EMC Directive)

Cupcake Maker

*Bakes beautiful
cupcakes in minutes!*



GEBRAUCHSANWEISUNG

Modell: 15861/17831

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Cupcake-Maker von Lakeland entschieden haben, mit dem Sie in wenigen Minuten sechs perfekte Cupcakes backen können. Um das Gerät optimal zu nutzen, lesen Sie sich bitte diese Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Cupcake-Makers vollständig durch und bewahren Sie sie für den weiteren Gebrauch sicher auf.



AUSSTATTUNG

1. Netzanzeige
2. Bereitschaftsanzeige
3. Deckel mit kühl bleibendem Griff
4. Backvertiefungen mit Antihaftbeschichtung

Leistung: 600 W

Betriebsspannung: 220-240V, 50 – 60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch sicher auf. Befolgen Sie beim Gebrauch des Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Körperverletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät ist nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung vorgesehen.

- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät vermerkte Spannung der Netzspannung Ihres Haushalts entspricht.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist weder zur kommerziellen Verwendung noch für den Einsatz im Freien geeignet. Es darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Entfernen Sie vor der ersten Ingebrauchnahme alle Verpackungsmaterialien sowie Werbeetiketten vom Gerät.
- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Geräts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie es nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde. Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Defekten am Gerät an den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0044 (0) 800 444 1500.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker erkennbare Schäden aufweisen. Wenden Sie sich unter der Rufnummer 0044 (0) 800 444 1500 an den Kundenservice von Lakeland, falls das Netzkabel beschädigt ist und durch ein Spezialkabel ersetzt werden muss.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch stets auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Um das Gerät abzuschalten, muss der Netzstecker mit trockenen Händen am Netzstecker und nicht am Netzkabel aus der Netzsteckdose gezogen werden.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen vorgesehen, außer diese werden angemessen beaufsichtigt oder haben entsprechende Anleitungen zur Verwendung des Geräts von einer Person erhalten, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr! Wischen Sie die Einsätze mit einem feuchten Schwamm ab, die Außenseite des Geräts mit einem Tuch.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Küchentisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung gerät.
- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.
- Trocknen Sie Ihre Hände stets vor Herausziehen des Netzsteckers aus der Netzsteckdose ab. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein System mit Fernbedienung an.
- Wir raten zur vorsichtigen Benutzung von Verlängerungskabeln. Die elektrischen Anschlussdaten des Kabels müssen mindestens so hoch wie die des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängt bzw. mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Dieses Gerät entspricht den Grundanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (Sicherheit elektrischer Betriebsmittel).
- **WARNHINWEIS:**  Bei einem abgeschnittenen Stecker in einer 13 A-Netzsteckdose besteht schwere Verletzungsgefahr durch Schock! Sorgen Sie dafür, dass der abgeschnittene Stecker ordnungsgemäß entsorgt wird.
- **VORSICHT:** Die Kunststoff-Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr dar. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickengefahr besteht. Diese Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.
- Das Cupcake-Backeisen beim Backen weg von der Kante der Arbeitsfläche oder des Tisches aufstellen.
- Stellen Sie das Cupcake-Backeisen nicht auf eine heiße Herdplatte oder in der Nähe davon bzw. in einen heißen Backofen oder in der Nähe davon.
- Da das Cupcake-Backeisen sehr heiß wird, sollte es nicht direkt auf eine hitzeempfindliche Fläche aufgestellt werden. Heben oder verschieben Sie das Cupcake-Backeisen unter keinen Umständen während des Backvorgangs. Berühren Sie keine heißen Flächen und lassen Sie das Cupcake-Backeisen vor der Reinigung völlig abkühlen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Packen Sie den Cupcake-Maker sorgfältig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Wischen Sie das Gehäuse sowie die antihafbeschichteten Backflächen des Geräts feucht ab und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese dem Gerät schaden können.

VERWENDUNG IHRES CUPCAKE-MAKERS

Das Backen von Cupcakes ist mit diesem Cupcake-Maker ein Kinderspiel: In 8 bis 10 Minuten können Sie sechs locker-luftige, kleine Törtchen backen. Verwenden Sie zum Backen Förmchen, die Sie in die Backvertiefungen eingeben und anschließend mit Teig befüllen. Einige leckere Ideen für Einsteiger finden Sie im Abschnitt „Rezepte“.

1. Stellen Sie den Cupcake-Maker mit geschlossenem Deckel auf eine geeignete Fläche und verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung. Die Netzanzeige leuchtet orange auf und der Cupcake-Maker beginnt den Heizvorgang.
2. Nach circa 5 Minuten leuchtet die grüne Bereitschaftsanzeige auf. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, ohne die heißen Oberflächen zu berühren. Geben Sie sechs Förmchen in die Backvertiefungen und verteilen Sie den Cupcake-Teig in diesen, indem Sie die Vertiefungen zu zwei Dritteln füllen. Lakeland bietet eine Auswahl an Papier- und Silikonförmchen mit der passenden Größe für den Cupcake-Maker an.
3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Cupcakes backen.
4. Öffnen Sie den Deckel nach circa 8 Minuten und prüfen Sie die Cupcakes. Sie sollten aufgegangen sein und sich elastisch anfühlen. Sie können die Törtchen auch mit einem Holzstäbchen prüfen. Stechen Sie damit hinein und schauen Sie nach, ob noch Teig daran haften bleibt. Wenn die Cupcakes noch nicht ganz fertig sind, schließen Sie den Deckel wieder und lassen Sie sie etwas länger backen.
5. Wenn die Törtchen fertiggebacken sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Cupcakes und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen. Lassen Sie den Cupcake-Maker vor der Reinigung vollständig abkühlen. Siehe PFLEGE UND REINIGUNG.

BITTE BEACHTEN SIE: Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um die fertiggebackenen Törtchen zu entnehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen würden. Die Cupcakes lassen sich leicht mit seitlich eingeführten Zahnstochern oder mit einer Holzgabel entnehmen, wie z. B. der Toastergabel von Lakeland (Produktcode: 14236).

VANILLE-CUPCAKES

Ergibt 6 Stück

50 g ungesalzene Butter mit Raumtemperatur
 50 g Streuzucker
 1 mittelgrobes Ei
 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
 50 g Mehl mit Backpulverzusatz

Für die Glasur

100 g weiße Schokolade
 125 ml saure Sahne

Himbeeren oder Süßigkeiten für die Garnierung

Durchführung

1. Rühren Sie in einer Schüssel die Butter und den Zucker cremig, bis die Mischung hell wird. Geben Sie das Ei und den Vanilleextrakt hinzu und schlagen Sie die Masse, bis alles gut vermischt ist.
2. Sieben Sie das Mehl in die Schüssel und heben Sie es unter die Mischung, bis diese fast glatt ist.
3. Geben Sie Förmchen in die Backvertiefungen und verteilen Sie den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in diesen. Lassen Sie die Törtchen 8 bis 10 Minuten backen. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, entnehmen Sie diese und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
4. Währenddessen können Sie mit der Zubereitung der Glasur beginnen: Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad. Rühren Sie solange, bis die Schokolade gleichmäßig geschmolzen ist.
5. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Wasserbad und lassen Sie die Schokolade ein wenig abkühlen. Rühren Sie die saure Sahne behutsam unter die abgekühlte Schokolade, bis sich eine dicke, cremige Masse ergibt. Verteilen Sie die Glasur mit einem Löffel auf den abgekühlten Cupcakes und garnieren Sie diese mit Himbeeren oder Süßigkeiten.

SCHOKO-CUPCAKES

Ergibt 6 Stück

50 g ungesalzene Butter mit Raumtemperatur
 50 g Streuzucker
 1 mittelgrobes Ei
 25 g Mehl mit Backpulverzusatz
 25 g Kakaopulver

Für die Glasur

25 g Milkschokolade

50 g Mascarpone mit Raumtemperatur
 Pekannüsse für die Garnierung

Durchführung

1. Rühren Sie in einer Schüssel die Butter und den Zucker cremig, bis die Mischung hell wird. Fügen Sie das Ei hinzu und schlagen Sie die Masse, bis alles gut vermischt ist.
2. Sieben Sie das Mehl und das Kakaopulver in die Schüssel und heben Sie alles unter die Mischung, bis diese fast glatt ist.
3. Geben Sie Förmchen in die Backvertiefungen und verteilen Sie den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in diesen. Lassen Sie die Törtchen 8 bis 10 Minuten backen. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, entnehmen Sie diese und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
4. Währenddessen können Sie mit der Zubereitung der Glasur beginnen: Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad. Rühren Sie solange, bis die Schokolade gleichmäßig geschmolzen ist.
5. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Wasserbad und lassen Sie die Schokolade ein wenig abkühlen. Schlagen Sie den Mascarpone mit einem Schneebesen in die abgekühlte Schokolade, bis die Mischung glatt ist. Verteilen Sie die Glasur mit einem Löffel auf den abgekühlten Cupcakes und garnieren Sie sie mit halben Pekannüssen.

ZITRONEN-MOHN-MUFFINS

Ergibt 6 Stück

40 g ungesalzene Butter mit Raumtemperatur
 je 1 Teelöffel abgeriebene Zitronen-, Limetten- und Orangenschale
 60 g Streuzucker
 1 mittelgroßes Ei
 120 g Mehl mit Backpulverzusatz, gesiebt
 60 ml Milch
 3/4 Teelöffel Mohn

Für die Garnierung
 Marmelade, durch ein Sieb gepresst
 abgeriebene Schale von Zitrusfrüchten

Durchführung

1. verrühren Sie in einer Schüssel Butter, abgeriebene Zitruschale, Zucker, Ei, Mehl und Milch mit einem elektrischen Mixer, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Schlagen Sie die Masse, bis diese hell wird, rühren Sie anschließend die Mohnsamen unter.
2. Geben Sie Förmchen in die Backvertiefungen und verteilen Sie den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in diesen. Lassen Sie die Muffins 8 bis 10 Minuten backen. Wenn die Muffins fertig gebacken sind, entnehmen Sie diese und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
3. Garnieren Sie die Muffins mit durch ein Sieb gepresster Marmelade und abgeriebenen Zitruschalen.

ZITRONEN-CUPCAKES MIT FRISCHKÄSEGLASUR

Ergibt 6 Stück

40 g ungesalzene Butter mit Raumtemperatur
 abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
 40 g Streuzucker
 1 mittelgroßes Ei
 55 g Mehl mit Backpulverzusatz, gesiebt
 20 ml Milch

Für die Glasur
 55 g Frischkäse
 20 g Puderzucker, gesiebt
 1 Teelöffel Zitronensaft

Durchführung

1. verrühren Sie in einer Schüssel Butter, Zitronenschale, Zucker, Ei, Mehl und Milch mit einem elektrischen Mixer. Rühren Sie die Zutaten langsam, bis sie gerade so vermischt sind, schalten Sie dann auf mittlere Geschwindigkeit und schlagen Sie etwa 3 Minuten lang weiter, bis die Masse glatt ist und eine helle Farbe annimmt.
2. Geben Sie Förmchen in die Backvertiefungen und verteilen Sie den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in diesen. Lassen Sie die Förmchen 8 bis 10 Minuten backen. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, entnehmen Sie diese und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
3. Stellen Sie währenddessen die Glasur her, indem Sie den Frischkäse, den Puderzucker und den Zitronensaft so lange in einer Schüssel verrühren, bis sich eine glatte, cremige Mischung ergibt. Garnieren Sie die Cupcakes mit einer Haube aus Frischkäsecreme.

SCHMETTERLINGS-TÖRTCHEN

Ergibt 6 Stück

40 g ungesalzene Butter mit Raumtemperatur
 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
 40 g Streuzucker
 1 mittelgrobes Ei
 55 g Mehl mit Backpulverzusatz, gesiebt
 20 ml Milch

Für die Garnierung
 75 ml Schlagsahne
 40 g Erdbeermarmelade
 3 Erdbeeren für die Garnierung
 1 Teelöffel Puderzucker, gesiebt

Durchführung

1. verrühren Sie in einer Schüssel Butter, Vanilleextrakt, Zucker, Ei, Mehl und Milch mit einem elektrischen Mixer. Rühren Sie die Zutaten langsam, bis sie gerade so vermischt sind, schalten Sie dann auf mittlere Geschwindigkeit und schlagen Sie etwa 3 Minuten lang weiter, bis die Masse glatt ist und eine helle Farbe annimmt.
2. Geben Sie Formchen in die Backvertiefungen und verteilen Sie den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in diesen. Lassen Sie die Törtchen 8 bis 10 Minuten backen. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, entnehmen Sie diese und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
3. Schneiden Sie nach dem Abkühlen aus jedem Törtchen oben mit einem scharfen Messer ein rundes Stück heraus und teilen Sie diese runden Stücke in zwei Hälften – die Flügel eines Schmetterlings.
4. Schlagen Sie die Sahne steif, füllen Sie die so entstandenen Hohlräume der Törtchen mit Marmelade und Schlagsahne und garnieren Sie sie mit einem Paar Schmetterlingsflügeln. Dekorieren Sie die Törtchen mit einer halben Erdbeere und bestäuben Sie sie abschließend mit Puderzucker.

PFLEGE UND REINIGUNG

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen wurde und der Cupcake-Maker vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Wischen Sie das Gehäuse sowie die antihaftbeschichteten Backflächen des Geräts feucht ab und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab. Entfernen Sie angebackene Teigreste mit einer Kunststoffbürste oder einem Netzschwamm aus Nylon. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme, da diese das Gerät beschädigen können. Wenn Sie Spülmittel verwenden wollen, geben Sie dieses nicht direkt auf die Oberfläche des Geräts, sondern benetzen Sie ein feuchtes Tuch damit und entfernen Sie mit diesem alle Teigreste.

ACHTUNG: Tauchen Sie den Cupcake-Maker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und gießen Sie kein Wasser auf die Backflächen.

Verstauen Sie den Cupcake-Maker mit lose aufgewickeltem Netzkabel. Wickeln Sie das Kabel nicht fest um das Gerät, da es dadurch beschädigt werden könnte.