

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Jetzt müssen alle Naschkatzen einmal ganz tief durchatmen. Denn: Wir sind im Cupcake-Fieber und das ist höchst ansteckend! Unsere lieben Foodblogger können ein Lied davon singen. In den Backstuben wurde nämlich gleich eine ganze Schar an ausgefallenen Cupcake-Rezepten ausgetüftelt. Cola? Snickers? Pah... mach dich auf ein buntes Allerlei an Miniküchlein gefasst, bei denen die Zutatenlisten mit einer originellen Idee nach der nächsten aufwarten. [Hier](#) gibt's übrigens Tortenklassiker im Miniformat und [hier](#) kleine Leckereien aus der Französischen Bäckerei.

Mini Nuss-Nougat-Cupcakes

Wenn dir der Otto-Normal-Cupcake noch nicht klein genug ist, kein Problem. Es geht auch noch eine Nummer kleiner. Back dir die Küchlein einfach im Mini-Min-

-Format. Aber auch in klitzeklein schmecken die Kuchen noch unglaublich nussig-schokoladig-köstlich! [Zum Rezept](#)



[Mini Nuss-Nougat-Cupcakes](#) © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

Saint Honoré Eierlikör-Cupcakes

Die Nummer Zwei in der Cupcake-Runde macht schon im Großformat ordentlich was her. Die Foodistas haben sich aber gedacht, die französische Saint Honoré Torte mit Mürbeteigboden und Brandteigkringel lässt sich als Küchlein viel besser naschen. Supersaftig wird's dank Vanillepudding und frischer Maracuja. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Saint Honoré Eierlikör-Cupcakes © Foodistas

Mandel-Cupcakes mit Honig und Feigen

Fix zusammengerührt, schnell gebacken und genauso easy garniert - die Mini-Törtchen sind einfacher zubereitet als man denkt. Und lassen einem mit saftigem Mandelteig und leichtem Mascarpone-Frischkäs-Frosting dahinschmelzen. [Zum Rezept](#)



Mandel-Cupcakes mit Honig und Feigen © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Erdbeer-Cupcakes

Lass dich nicht täuschen. Ja, die Erdbeeren kommen auch im Frosting groß raus. Aber nicht nur da. Unterm Frosting, gemütlich eingebettet im Cupcake-Teig, hat sich außerdem noch eine fruchtige Erdbeer-Vanille-Füllung versteckt. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Erdbeer-Cupcakes © Marc Kromer | Bake to the roots

Himbeer-Muffins mit Mascarpone-Frosting

Wenn Monsieurmuffin Muffinteig anrührt, dann kann dabei ja nur Gutes herauskommen. Dieses Mal: supersaftige Cupcakes mit einem Himbeer-Geheimnis und obendrauf ein Mascarpone-Frosting, das dank Holunderblütensirup extra fein wird. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Muffins mit Mascarpone-Frosting © Jennifer Friedrich | Monsieurmuffin

Zitrone-Mohn-Cupcakes

Na, wenn das nicht nach Sommer aussieht. Und erst recht so schmeckt. Hier trifft Zitrone auf Mohn. Und damit der Teig extra locker wird, gesellt sich zu dem Sommerduo außerdem noch Buttermilch. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Zitrone-Mohn-Cupcakes © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Bienenstich-Cupcakes

Noch ein Kuchenklassiker, der als Cupcake daherkommt. Der luftig-lockere Boden aus Hefeteig und die süße Vanille-Sahne-Creme lassen sich aber auch einfach wunderbar übereinander schichten. Knackige Mandeln bilden das Tüpfelchen auf dem i. [Zum Rezept](#)



Bienenstich-Cupcakes © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

Kokos-Zitronengras-Cupcakes

Asiatisch angehauchte Cupcakes? Musst du probieren! Exotisch wird's dank ganz viel cremiger Kokosmilch plus dem ein oder anderen Stängchen Zitronengras. Ansonsten geht's klassisch zu - mit Zucker, Eiern, Mehl, Mandeln und Co. Auch das Topping ist alles andere als 08/15. Hier haben Kokosmilch und auch Kokosflöckchen nochmal einen ganz großen Auftritt. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Kokos-Zitronengras-Cupcakes © Patrick Rosenthal | Ich machs mir einfach

Cola-Cupcakes

Doppelt hält besser: Cola im Teig und Cola im Frosting. Wer also auch beim Kaffeeklatsch nicht auf seinen heißgeliebten Softdrink verzichten mag, der sollte sich Johannas Rezept schon mal auf die To-bake-Liste setzen. Und weil Cola, Kirschen und Schokolade per se eine sündhaft gute Kombination sind, macht es sich das Trio in den Küchlein auch besonders gemütlich. [Zum Rezept](#)



Cola-Cupcakes © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Vanille-Cupcakes mit Frischkäsecreme

Was ist das Gegenteil von Schokolade? Vanille. Und genau die spielt die Hauptrolle in Catherines Minikuchen. Ansonsten kommt der Teig auch ohne Chichi aus, denn eigentlich sorgt das cremige Forsting in hellem Pastellrosa eigentlich auch schon für genügend Wow-Momente auf dem Kuchentisch. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Vanille-Cupcakes mit Frischkäsecreme © Catherine | Pieces of Sugar

Pflaumen-Cupcakes

Cupcakes mit Schwips - das hat doch was! Aus den Pflaumen haben die Foodistas ein aromatisches Kompott gezaubert, das dank Weißwein das gewisse Extra erhält. Das Kompott wird aber nicht einfach als Füllung in den fertigen Cupcake gegeben, sondern direkt unter den Teig gerührt. Für rundum Pflaumengenuss sozusagen. [Zum Rezept](#)



Pflaumen-Cupcakes © Foodistas

Apfelkuchen-Cupcakes

So ein kleiner Apfelkuchen zwischendurch, das kann man sich schon mal gönnen. Und erst recht mit so einer Füllung! Äpfel, Zimt, Kardamom und Zucker vereinen sich zu einer saftig-fruchtig-süßen Füllung. Getoppt wird die kleine Leckerei von cremigem Mascarpone-Frosting und Karamellsauce. Einfach herrlich. [Zum Rezept](#)



Apfelkuchen-Cupcakes © Marc Kromer | Bake to the roots

Chocolate-Peanutbutter-Muffins

Erdnussbutter und Schokolade... wenn das nicht sündhaft gut ist. Schön cremig, nussig, süß und schokoladig eben. Aber die Muffins der besonderen Art warten noch mit einer weiteren Besonderheit auf: einem knusprigen Keksboden. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Chocolate-Peanutbutter-Muffins © Elena Möller | Elena isst...

Carrot Cupcakes

Ja, auch diese Kleinen kennt man sonst eher als großen Kuchen. Aber im Cupcake-Format gibt's eben keinen Futterneid, da sind die Portionen klar verteilt. Und schmecken tun die saftig-süßen Möhrenküchlein mit Cream Cheese Frosting auch im Kleinformat. Vielleicht sogar besser... [Zum Rezept](#)



Carrot Cake © Maja Nett | Moey's kitchen

Schoko-Cupcakes mit Frischkäsecreme

Oben Schokolade, unten Schokolade. So soll's sein. Aber damit es nicht langweilig wird, kommen in den Teig geschmolzene Zartbitterschokolade und auch Kakao und in das Frosting extrasüße weiße Schokolade. So wird's unten etwas herber, oben etwas süßer und für die Optik ist's sowieso eine äußerst raffinierte Kombination. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Schoko-Cupcakes mit Frischkäsecreme © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Nektarinen-Cupcakes mit Two-Tone-Rose-Frosting

Beim Frosting schlagen nicht nur die Herzen von Naschkatzen höher, sondern auch die von jeder Dekoqueen. Hier kann man sich so richtig austoben. Mal ein wenig getupft oder doch lieber bauschig oder wie bei Ela ganz raffiniert in zwei verschiedenen Farben. [Zum Rezept](#)



Nektarinen-Cupcakes mit Two-Tone-Rose-Frosting © Ela | Transglobal Pan Party

Schoko-Heidelbeer-Cupcakes mit Amarettosahne

Du hast noch nicht genug Schokolade? Dann geht's gleich weiter - mit ordentlich Kakao und Vollmilchschokolade im Teig und natürlich knackigen Kakaosplintern on top. Aber auch die Fruchtnote fehlt nicht: diesmal herb-süße Heidelbeeren. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Schoko-Heidelbeer-Cupcakes mit Amarettosahne © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Snickers-Cupcakes

Ein Schokoriegel als Kuchen - das ist eine so gute Idee, die muss nachgebacken werden. Snickers kommen hier natürlich auch höchstpersönlich in den Teig. Dank Dulce de Leche, Zartbitterschokolade, gerösteten Erdnüssen und Erdnussbutter werden die Küchlein aber auch so äußerst schokoladig, karamellig und lecker nussig. [Zum Rezept](#)



Snickers-Cupcakes © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Frozen Joghurt Cupcakes

Dein Cupcake muss ja nicht immer aus dem Ofen kommen. Eismaschine und Gefrierschrank erledigen die Arbeit ebenso gut. Das Ergebnis: ein äußerst cremiges, fruchtiges Dessert, das auch noch erfrischt. [Zum Rezept](#)

Kleine Küchlein ganz groß! 21 raffinierte Cupcake-Ideen



Frozen Joghurt Cupcakes

Chocolate Cheesecake Cupcakes

Was für eine gute Idee: Käsekuchen trifft Cupcake. Unglaublich saftig und unglaublich gut. Den solltest du dir definitiv öfters gönnen. Innen Frischkäse, oben Frischkäse und dazu die Extraportion Kakao. [Zum Rezept](#)



Chocolate Cheesecake Cupcakes © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Zitronen-Cupcakes mit Baiserhaube

Einmal Sommer auf die Hand, bitte. Die Kleinen sind extra spritzig dank der doppelten Ladung Zitrone - im Teig und in der Füllung. Und das Frosting... das ist alles andere als alltäglich. Statt mit Frischkäse oder Mascarpone werden die Küchlein mit feinem Baiser gekrönt. [Zum Rezept](#)



Zitronen-Cupcakes mit Baiserhaube © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen