

Oster Cup Cakes

für 12 Stück

Zutaten:

- 110 g Weizenmehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 40 g Butter
- 120 ml Buttermilch
- Das Mark einer Vanilleschote
- 1 Ei
- 2 EL Kakaopulver



Zutaten für das Frosting:

- 40 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 110 g Frischkäse
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- kleine (Schoko-)Eier zur Dekoration

Tipp:

Am besten die Cupcakes bereits am Vortag backen (ohne das Frosting). Dann können sie gut auskühlen. Das Frosting muss vor dem Auftragen etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen. Danach ist es nicht mehr so flüssig und lässt sich besser verarbeiten. Für andere Varianten die Nüsse einfach durch Mehl ersetzen und das Kakaopulver weggelassen. Für ein helles Frosting keine Kuvertüre hinzugeben. Stattdessen den Anteil des Puderzuckers um 25 Gramm erhöhen.

Am besten Muffin-Förmchen aus Papier verwenden und diese in die Muffin-Form stellen. So erspart man sich das Einfetten, und die fertigen Küchlein lassen sich gut herausheben.

Zubereitung der Cupcakes:

Mehl sieben und dann gemeinsam mit Zucker, Backpulver, zimmerwarmer Butter und Kakaopulver in einer Schüssel mischen.

In einer weiteren Schüssel die Buttermilch, das Mark der Vanilleschote und das Ei verquirlen. Dieses dann zur Mehlmischung geben und gut verrühren.

Eine Muffin-Form mit Muffin-Förmchen aus Papier auslegen und den Teig drei Viertel hoch hinein füllen.

Die Cupcakes im **vorgeheizten Backofen bei 175 Grad** Celsius etwa 18 Minuten backen. Mit einem Holz-Stäbchen überprüfen, ob sie durchgebacken sind.

Während des Backens die Kuvertüre schmelzen und beiseite stellen, damit sie etwas abkühlt.

Die zimmerwarme Butter und den Puderzucker gut miteinander verrühren. Anschließend den Frischkäse und die etwas abgekühlte Kuvertüre hinzufügen. Nun ist das Frosting fertig und sollte vor dem Auftragen noch einmal im Kühlschrank abkühlen.

Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und von außen nach innen kreisförmig auf den kleinen Kuchen spritzen. Es soll wie ein kleines Türmchen aussehen. Passend zu Ostern mit kleinen (Schoko-oder Zucker)Eiern dekorieren.

Vor dem Servieren die Cupcakes im Kühlschrank kühlen.



Viel Freude beim Nachbacken und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!