

Macadamia-Cupcakes mit Rahmtäfelchen

Ergibt 12 Stück



REZEPT

Teig:

85 g gesalzene Macadamia-Nüsse
145 g weiche Butter
75 g brauner Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 Eier
70 g Ahornsirup
210 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
4 Esslöffel Milch

Topping:

50 g Rahmtäfelchen
150 g weiche Butter
2 Teelöffel Ahornsirup
¼ Teelöffel gemahlener Zimt
250 g Puderzucker
75 g Doppelrahmfrischkäse
12 ganze Rahmtäfelchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen. Macadamia-Nüsse hacken.
- 2 Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen aufschlagen. Eier einzeln nach und nach unterrühren. Zuletzt Ahornsirup beifügen.
- 3 Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und zusammen mit der Milch unter die Butter-Eimasse rühren. Die Masse auf das vorbereitete Muffinblech verteilen.
- 4 Die Cupcakes im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille 18–20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 5 Für das Topping die Rahmtäfelchen fein hacken.
- 6 Die Butter 10 Minuten aufschlagen. Ahornsirup und Zimt beifügen, dann nach und nach den Puderzucker unterrühren. Zuletzt Frischkäse und gehackte Rahmtäfelchen unterrühren. Sollte die Masse zu weich sein zum Spritzen, für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 7 Topping in einen Spritzsack füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit Rahmtäfelchen garnieren.



Dieses köstliche Rezept stammt von Christian Bartolac, Mitarbeiter Qualitätssicherung.

Macadamia-Cupcakes mit Rahmtäfelchen



TIPPS

- Die Cupcakes können auch bei 180 Grad Umluft gebacken werden.
- Vor dem Servieren die Cupcakes mit etwas Ahornsirup beträufeln.

