



Cupcakes

Gebrannte Mandeln

Zutaten

(12 Stück)

Gebrannte Mandeln

40 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Wasser
80 g	Mandeln, ganz
½ TL	Zimt, gemahlen

Rührmasse

80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier (Klasse M)
50 ml	Rapsöl
1 Pr.	Jodsalz
80 g	Mehlmischung hell <i>(z.B. Alnavit GmbH, Dr. Schär AG, Hammermühle GmbH)</i>
20 g	Kartoffelmehl/ -stärke
½ TL	Flohsamenschalen, gemahlen
½ TL	Backpulver
120 g	Mandeln, gemahlen
50 ml	Milch 1,5 % Fett

Frosting

100 g	Butter
80 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
200 g	Puderrucker
	Zimt, gemahlen

Zubereitung

- Zucker, Vanillezucker und Wasser in eine Pfanne mit hohem Rand geben und aufkochen lassen
- Mandeln und Zimt zugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist
- Solangeiterrühren, bis die Mandeln knusprig gebräunt sind
- Auf Backpapier geben, zusammengeklebte Mandeln mit einem Teelöffel trennen und auskühlen lassen
- Zucker, Vanillezucker und Eier sehr schaumig rühren, Öl und Salz zugeben
- Mehl mit Stärke, Verdickungsmittel und Backpulver mischen und sieben
- Esslöffelweise zur Zucker-Eier-Masse geben
- Dreiviertel der gebrannten Mandeln grob hacken und mit gemahlene Mandeln und Milch zum Teig zufügen
- Muffin-Blech mit Papierförmchen auslegen und Teig gleichmäßig in die Mulden verteilen
- Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 20-25 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen





Cupcakes

Gebrannte Mandel

Zubereitung

- Zimmerwarme Butter glattrühren, Frischkäse und Puderzucker unterrühren
- Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins verteilen
- Mit gebrannten Mandeln und Zimt garnieren

Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	4601	19264	78,2 g	277,0 g	464,0 g	46,4	28,9 g
Pro Stück	383	1605	6,5 g	23,1 g	38,7 g	3,9	2,4 g