

Mandelmus-Cupcakes mit Espresso-Frosting

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Cupcakes mit Espresso-Frosting sind mit selbst gemachtem Mandelmus gebacken. Erst diese geheime Zutat verleiht ihnen ihre locker-leichte Konsistenz und ihr leicht nussiges Aroma. Zusammen mit der Kaffeenote - ein Gedicht.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz miteinander vermischen. Nacheinander Milch, Öl, Vanille-Extrakt, Limettensaft und Mandelmus unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 18-20 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Für das Frosting Butter, Espresso- und Kakaopulver sowie Salz miteinander vermischen. Milch und Puderzucker unterrühren. Je nachdem ob das Frosting zu weich oder zu fest ist, noch mehr Milch oder Puderzucker hinzu geben.

- 4 -

Das Frosting auf den Cupcakes verteilen und genießen.

Zutaten für 12 Stück

Für die Cupcakes

200 g Mehl
170 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
1/2 Teelöffel Salz
250 ml Milch
115 ml Rapsöl
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Teelöffel Limettensaft
115 g Mandelmus

Für das Frosting

55 g Butter
1 Teelöffel Espressopulver
30 g Kakaopulver
1 Prise(n) Salz
240 g Puderzucker
2 Esslöffel Milch

Jeder von uns hat doch ein Geheimnis. Und sei es noch so klein. Das Geheimnis dieser kleinen Köstlichkeit ist ein ganz besonderes - kaum zu erkennen und doch ganz wertvoll. Du kommst nicht drauf? Diese himmlischen