

Santas-Dream Cupcakes

Zutaten

für 8 winterliche Cupcakes:

für den Teig der Cupcakes:

- 80 g weiche Butter
- 80 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Spekulatius
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 TI Backpulver
- 1/2 TI Vanille-Extrakt
- 1 Messerspitze Kardamom
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 1 Prise Salz

für das Frosting der Cupcakes:

- 150 g Frischkäse
- 100 g weiße Schokolade
- 40 g Butter
- 2 El Zucker
- 1 TI Vanilleextrakt

Backform: Acht Cupcake-Papierförmchen

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Butter und Zucker mit Rührgerät schaumig schlagen. Ei zur Butter-Zucker-Masse geben und auf hoher Stufe unterrühren bis eine cremig-schaumige Masse entsteht. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe einer Teigrolle zu feinen Bröseln klopfen. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und zur Butter-Masse dazugeben. Alles gut verrühren. Abschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanille-Extrakt unterrühren. Dann den fertigen Teig in 8 Cupcake-Förmchen füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca 25 Minuten leicht braun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Cupcakes-Frosting:

Schokolade im Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen, dann vom Herd nehmen. Zucker, Vanilleextrakt und Frischkäse zusammen glatt rühren und unter die geschmolzene Schokolade heben, verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Frosting eine halbe Stunde im Kühlschrank runterkühlen, dann in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit verzieren.

Nach Lust dekorieren.



[Link zum Rezept: Santas-Dream Cupcakes](#)

Santas-Dream Cupcakes

[Link zum Rezept: Santas-Dream Cupcakes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de