



Gebrannte-Mandel-Cupcakes

Zutaten: (12 Stück)

120g Butter, weich
160g Zucker
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P.
Vanillezucker
2 Eier
60g Milch
160g Mehl
1 geh. TL Backpulver
2 TL Zimt
1/4 TL Salz
25g Mandeln, gemahlen
100g gebrannte Mandeln

Zutaten Frosting:

200g kalte Sahne
1 P. Sahnesteif
100g Puderzucker
125g Frischkäse
1 TL Zimt

Zutaten gebrannte Mandeln:

100g Zucker
1 TL Zimt
30ml Wasser
200g Mandeln

Zubereitung gebrannte Mandeln:

In einer Pfanne den Zucker, den Zimt, das Wasser und die Mandeln miteinander verrühren (sodass die Mandeln gleichmäßig mit dem Zucker bedeckt sind) und aufkochen lassen, so dass sich der Zucker auflöst. Nachdem der Zucker flüssig geworden ist, wird er wieder sehr krümelig und trocken, keine Angst, das gehört so. Die Mandeln weiter bei starker Hitze unter Rühren "braten". Nach einiger Zeit werden sich die Zuckerkristalle wieder auflösen und die Mandeln mit einer glatten, glänzenden Schicht umhüllen. Sobald ein Großteil des Zuckers wieder glatt geworden ist, die Pfanne von der Hitze ziehen, da die Mandeln sonst schnell verbrennen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Mandeln zum abkühlen darauf geben und schnell trennen, sonst kleben sie zusammen.

Zubereitung Teig:

Backofen auf 140°C Umluft (160°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker zusammen hell aufschlagen. Die Eier dazugeben und 1-2 Minuten weiterschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Die Milch in den Teig einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Zimt, Salz und den gemahlenden Mandeln vermengen und dann kurz in den Teig einrühren, bis alles gut vermischt ist. Zuletzt die gebrannten Mandeln recht fein Hacken und mit einem Löffel oder Silikonschaber unter den Teig heben.

Den Teig auf die Papierförmchen aufteilen, bis diese etwa 2/3 gefüllt sind und ca. 20-22 Minuten backen.

Zubereitung Frosting:

Die gut gekühlte Schlagsahne mit dem Sahnesteif und etwa 2 EL des Puderzuckers steif schlagen. In einer weiteren Schüssel den Frischkäse mit dem restlichen Puderzucker und dem Zimt glattrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter den Frischkäse heben und die Masse bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Sobald die Cupcakes vollständig abgekühlt sind, die Sahne-Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf die Cupcake-Böden aufspritzen.

Zuletzt noch die Cupcakes nach Belieben mit weiteren gebrannten Mandeln dekorieren.

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Guten Appetit!