

Stollen-Cupcakes mit Frischkäse-Frosting

Zutaten für 12 Stück:

Cupcakes

je 30 g Orangeat, Zitronat und
Korinthen
50 ml brauner Rum, alternativ
Orangensaft
100 g gehackte Mandeln
1 Vanilleschote
250 g Mehl, Type 405
1 Päckchen Backpulver
1 TL Zimtpulver
2 Eier (M)
100 g feiner Zucker

100 ml Rapsöl

2 Prisen Salz

200 g Milch

Frosting

1 kleine Zitrone, unbehandelt

100 g weiche Butter

80 g Puderzucker

100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

Garnitur zum Verzieren nach

Wunsch, z. B. bunter Zucker

Papiermanschetten



Und so geht's:

Cupcakes: Backofen auf 170 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Muffin-Backform mit Papiermanschetten auslegen (ersatzweise ausfetten). Orangeat und Zitronat hacken. Rum aufkochen lassen und die kandierten Früchte zusammen mit den Korinthen darin einweichen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und sieben. Eier mit Zucker, Vanillemark sowie Salz schaumig schlagen, dann erst das Rapsöl und anschließend

abwechselnd esslöffelweise die Mehlmischung und die Milch unterrühren. Die Teigmasse in die Papiermanschetten füllen und 10 Min. im Backofen backen. Danach Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren und weitere 10 Min. fertig backen, anschließend komplett abkühlen lassen.



ufop

Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Frosting: Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein reiben. Butter mit der Zitronenschale sehr schaumig schlagen, dann nach und nach den Puderzucker unterrühren und zuletzt den Frischkäse. Das Frosting mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer Sterntülle auf die Cupcakes spritzen und nach Wunsch verzieren.

Copyright: UFOP