

## Rezeptidee November:

### 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

Garnituren 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 Minuten im Backofen backen. Danach Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren und weitere 10 Minuten fertig backen, anschließend komplett abkühlen lassen.

**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 Frischbeutel und einer Sterntülle auf die Cupcakes spritzen und nach Wunsch verzieren.

Copyright: UFOP



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