

BAUMKUCHEN-CUPCAKES

Weihnachtsgebäck auf moderne Art: die saftigen Muffins werden mit cremiger Haube lecker gepimpt!



Zubereitung

- 1.** Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Marzipan mit Amaretto erwärmen und cremig verrühren.
- 2.** Eigelb, Butter, Diamant Feinster Zucker, Vanillepaste und Bittermandelaroma sehr schaumig rühren. Marzipan dazugeben und gut unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver esslöffelweise dazugeben. Eiweiß zuletzt unterheben.
- 3.** Den Backofen auf 1. Stufe Grill (250 °C; alternativ Oberhitze) einstellen. Die 12 Mulden einer Muffinform gut fetten und jeweils 1 TL Teig darin verstreichen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen auf oberster Schiene ca. 1–2 Minuten goldbraun grillen.
- 5.** Wieder 1 TL Teig darauf verstreichen und erneut ca. 1–2 Minuten grillen. Mit dem restlichen Teig weiter so verfahren. Den Teig dabei immer beobachten, damit er nicht zu dunkel wird. (Je höher er kommt, desto schneller wird er zu dunkel.) Insgesamt dauert dies ca. 30 Minuten.
- 6.** Wenn der ganze Teig verarbeitet ist, Form aus dem Ofen nehmen. Fruchtaufstrich verrühren und dünn auf den Muffins verstreichen. Abkühlen lassen.
- 7.** Muffins aus der Form lösen. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und dünn auf den Muffins verstreichen, sodass die Schokolade ein wenig an den Seiten herunterläuft. Trocknen lassen.
- 8.** Frischkäse mit Butter und Zimt verrühren, Diamant Puderzucker einstreuen und gut verrühren.
- 9.** Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Muffins damit verzieren.

Zutaten

Für den Teig:

3	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
50 g	Marzipan-Rohmasse
2 EL	Amaretto
125 g	weiche Butter (oder Margarine)
125 g	Diamant Feinster Zucker
1/2 TL	Vanillepaste
1/2 Fläschchen	Bittermandelaroma
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1,5 TL	Backpulver

Zum Verzieren:

4-5 EL	Fruchtaufstrich Aprikose ohne Stückchen
200 g	Zartbitter-Kuvertüre
100 g	Frischkäse Doppelrahmstufe
60 g	weiche Butter
1 TL	Zimt
250 g	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.