

Rezept für weihnachtliche Gewürz - Cupcakes

mit Zimtfrischkäsetopping

Zutaten für 12 Cupcakes

Für den Teig

- 150g Mehl
- 50g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 200g Zucker
- 100g weiche Butter
- 2 Eier M
- 100g Saure Sahne
- 2 gestrichene TL Zimt
- 1 Messerspitze Nelken
- 2 Messerspitzen Anis
- Samen von zwei Kardamomkapseln oder 1-2 Messerspitzen gemahlener Kardamom
- 1 Prise Salz

Für das Topping

- Ca. 400g Frischkäse
- 1 TL Zimt
- Ca. 20g Puderzucker
- Wahlweise Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Butter und Zucker cremig rühren. Danach Eier und saure Sahne unterrühren.
2. Mehl Backpulver, Speisestärke, Gewürze und Salz mischen und löffelweise unter den Teig heben.
3. Teig in 12 Muffinförmchen füllen und bei 180°C 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
4. Für das Topping Frischkäse, Zimt und Puderzucker mischen. Je nach Geschmack könnt ihr auch weniger oder mehr Puderzucker nehmen.
5. Nachdem die Cupcakes abgekühlt sind, füllt ihr die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel. Verziern und schmecken lassen!