

3

Baumkuchen-

Cupcakes



Bild: Diamant Zucker

Zutaten für zwölf Cupcakes

Für den Teig:

3 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

50 g Marzipan-Rohmasse

2 EL Amaretto

125 g weiche Butter

125 g Diamant

Feinster Zucker

½ TL Vanillepaste

½ Fläschchen

Bittermandelaroma

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1,5 TL Backpulver

Zum Verzieren:

4-5 EL Aprikosen-Frucht-
aufstrich ohne Stückchen

200 g Zartbitter-Kuvertüre

100 g Frischkäse

Doppelrahmstufe

60 g weiche Butter

1 TL Zimt

250 g Diamant Puderzucker



Baumkuchen- Cupcakes

1 Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Marzipan mit Amaretto erwärmen und cremig verrühren.

2 Eigelb, Butter, Zucker, Vanillepaste und Aroma schaumig rühren. Marzipan dazugeben und gut unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver esslöffelweise dazugeben. Eiweiß zuletzt unterheben.

3 Den Backofen auf erste Stufe Grill (250 °C; alternativ Oberhitze) einstellen. Die Muffinform gut fetten und jeweils 1 TL Teig darin verstreichen.

4 Auf oberster Schiene ein bis zwei Minuten goldbraun grillen. Wieder 1 TL Teig darauf verstreichen und erneut ein bis zwei Minuten grillen. Mit restlichem Teig weiter so verfahren. Den Teig dabei immer beobachten, damit er nicht zu dunkel wird. Das Backen dauert etwa 30 Minuten.

Tipp

Baileys

Irish Cream

Der perfekte Mix aus irischem Whiskey und frischer Sahne mit einem Hauch Kakao und Vanille.

0,7l, 17% Vol., ab 11,99 €*, pfandfrei, Literpreis: ab 17,13 €