Artikel vom 11.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 12:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/stollen-cupcakes-mit-frischkaese-frosting

Stollen-Cupcakes mit Frischkäse-Frosting



Foto: UFOP

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 P Backpulver,

1 TL Zimtpulver,

2 Eier Größe M,

100 g feiner Zucker,

100 ml Rapsöl,

2 Prisen Salz,

200 ml Milch.

Frosting:

1 kleine unbehandelte Zitrone,

100 g weiche Butter,

80 g Puderzucker,

100 g Frischkäse Doppelrahmstufe,

Garnitur zum Verzieren nach Wunsch,

Papiermanschetten.

Zubereitung:

Für die Cupcakes den Backofen auf 170 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Muffinbackform 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.

Für das Frosting die 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 mithilfe eines Spritzbeutels und einer Sterntülle auf die Cupcakes spritzen und nach Wunsch verzieren.

UFOP