Artikel vom 19.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 02:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/stollencupcakes-mit-frischkaesefrosting

Stollencupcakes mit Frischkäsefrosting



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)

zum Verzieren nach Wunsch, zum Beispiel bunter Zucker

Zubereitung:

Für die Cupcakes den Backofen auf 170 °C Umluft oder 180 °C Ober-/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.

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

UFOP