





Fruchtige Mandel-Cupcakes

Leckere Aprikosenmuffins mit einer Schokoladenbuttercreme

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Krokant:
150 g Zucker
100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Rührteig:
240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)
150 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
3 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
3 EL Milch

Belag:
100 g weiße Schokolade
200 g weiche Butter
50 g Puderzucker

Zum Verzieren:
Zuckerperlen, pinkmetallic

1 Krokant:

Einen Bogen Backpapier auf ein großes Holzbrett oder ein Backblech legen. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Mandeln zugeben, untermengen und Masse kurz erhitzen. Heiße Karamellmasse sofort auf das Backpapier geben. Einen zweiten Bogen Backpapier darauflegen. Die Masse mit einem Teigroller möglichst flach ausrollen (Achtung - die Masse ist sehr heiß!). Sobald sich das obere Backpapier lösen lässt, das Papier abziehen. Die Klinge eines großen stabilen Messers leicht mit Öl bestreichen und vom heißen Krokant 12 etwa 1 cm breite und 6 cm lange Streifen schneiden. Den Krokant und die Streifen erkalten lassen.

2 Für den Teig Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und würfeln. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Aroma unterrühren. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und zusammen mit der Milch unterrühren. Übrigen Krokant hacken und zusammen mit den Aprikosenwürfeln unterrühren. Teig in die Förmchen füllen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Belag:

Schokolade grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen und gesiebten Puderzucker unterrühren. Die geschmolzene Schokolade esslöffelweise unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und dekorativ auf die Cupcakes spritzen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren Cupcakes mit Zuckerperlen und Krokantstreifen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Cupcakes am Vortag zubereitet werden, die Krokantstreifen in einer gut schließenden Dose separat aufbewahren.
- Ohne Deko lassen sich die Muffins einfrieren.

