




# Zucchini-Pekannuss-Cupcakes

Saftige Muffins mit Zitronen-Sahne-Topping.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

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

## All-in-Teig:

175 g Zucchini  
75 g Pekannusskerne  
175 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Rohrzucker oder brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
75 g Schlagsahne  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## Topping:

325 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
50 g Puderzucker  
4 EL Zitronensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

## Zum Verzieren:

50 g Pekannusskerne  
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Zucchini waschen und fein reiben. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Pekannüsse fein mahlen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucchini, gemahlene Pekannüsse und die übrigen Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 28 Min.**

Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Topping zubereiten:**

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Gesiebt Puderzucker, Zitronensaft und Finesse unterrühren. Zitronensahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle oder einen Gefrierbeutel geben, eine große Ecke abschneiden und auf die Muffins spritzen. Cupcakes etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Vor dem Servieren Pekannüsse grob zerkleinern und die Cupcakes beliebig mit den Nüssen und den Dekor-Schmetterlingen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Cupcakes statt mit Pekannüssen auch mit anderen Nüssen oder Mandeln backen und verzieren.
- Nur die Muffins lassen sich auch einfrieren oder zwei Tage im Voraus backen.

