



# Walnuss-Amarena-Cupcakes



Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit

30min



Schwierigkeit

Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Sauerkirschen im Glas	100 g
Butter	160 g
Zucker	150 g
Zimt	0.5 TL
Salz	
Vanille Zucker	1 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Frischkäse, natur	150 g
Puderzucker	125 g
Walnusskerne	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. In einer Schüssel 120 g weiche Butter mit Zucker, Zimt, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver und Milch ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Papierförmchen in ein Muffinblech geben und den Teig darin verteilen. Im Backofen ca. 30–35 Min. backen, bis sie leicht braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel Frischkäse mit übriger Butter mit dem Handrührgerät verrühren. Puderzucker sieben und langsam einrieseln lassen und Creme ca. 2–3 Min. aufschlagen. Die Mitte der Cupcakes mit einem Teelöffel aushöhlen und mit Kirschen füllen. Mit einem Spritzbeutel oder Löffel Creme auf den Cupcakes verteilen. Amarena-Cupcakes mit einer Walnuss verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	298 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g