



Zimt-Cupcakes

 Dauer
60 min.

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	160 g
Zucker	150 g
Salz	
Zimt	0.5 TL
Vanillinzucker	8 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Frischkäse, natur	150 g
Puderzucker	120 g

Zubereitung

Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen 120 g weiche Butter mit Zucker, Salz, 0,25 TL Zimt und Vanillinzucker 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.

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.

In einer Schüssel Frischkäse und Zimt mit übriger Butter mit dem Handrührgerät verrühren. Puderzucker sieben und langsam einrieseln lassen und Creme ca. 2–3 Min. aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel oder Löffel Creme auf die Cupcakes verteilen. Nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

Tipp: Setze jeweils 2 Papierbackförmchen ineinander, damit sie mehr Halt haben. Alternativ können die Cupcakes auch in dem gefetteten Muffinblechs gebacken werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	281 kcal		
Kohlenhydrate	37 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	13 g