Rezept

Amarena-Cupcakes

Ein Rezept von Amarena-Cupcakes, am 25.04.2024

Zutaten

110 g	weiche Butter
3 Tropfen	Bittermandelöl
125 g	Mehl
1 gehäufter TL	Backpulver
1 Prise	Salz
140 g	Amarenakirschen (aus dem Glas)
250 g	kalte Sahne
12	Papierförmchen
120 g	Zucker
2	Eier
80 g	gemahlene Mandeln
1/4 TL	Natron
80 g	Buttermilch
40 g	Mandelblättchen
	12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter mit Zucker und Bittermandelöl cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, gemahlene Mandeln, Backpulver, Natron und Salz untermischen. Die Mehlmischung mit Buttermilch unter die Eiermasse rühren.

2. Papierförmchen in die Mulden setzen. Teig einfüllen. 12 Amarenakirschen und 4 EL -sirup beiseitelegen, übrige Kirschen auf dem Teig verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.

3. Für das Topping die Sahne mit Amarenasirup steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cakes spritzen. Jeweils mit 1 Amarenakirsche verzieren.