

Rezept

Aperol-Sahne-Cupcakes mit Stevia

Ein Rezept von Aperol-Sahne-Cupcakes mit Stevia, am 23.04.2024

Zutaten

80 g reife Aprikosen	40 g geschälte Mandeln
80 g Öl	1 zimmerwarmes Ei
150 g Naturjoghurt (1,5 %)	0,4 g Steviosid-Extrakt
125 g Mehl	1 Pck. Backpulver
1/2 Natron	8 EL Aperol (ersatzweise Kirschsafft)
gestrichener TL	200 g Sahne
	Mark von 1 Vanilleschote
50 g Mandelblättchen zum Verzieren	25 – 30 kleine Papierförmchen (ca. 3,2 cm Ø)
Zahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 – 30 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen und die Papierförmchen auf ein Blech setzen. Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mandeln ebenfalls klein hacken.
2. Für den Teig in einer Rührschüssel das Öl mit dem Ei und dem Joghurt verrühren. 0,3 g Steviosid-Extrakt hinzufügen und gründlich unterrühren. Zum Schluss das Mehl mit Backpulver und Natron mischen und mit den klein gehackten Mandeln und den Aprikosenstückchen mit einem Rührspatel vorsichtig unter den Teig heben.
3. Den Teig in die Förmchen verteilen und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 18 Min. backen. Sofort nach dem Backen herausnehmen, mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und noch warm mit Aperol oder Kirschsafft tränken. Abkühlen lassen.
4. Für die Cremehaube die Sahne mit dem restlichen Steviosid-Extrakt verrühren und steif schlagen, das Vanillemark unterrühren. Zum Servieren die Vanillesahne auf die abgekühlten Muffins verteilen und jeweils mit Mandelblättchen verzieren.