

## Rezept

# Chai-Latte-Cupcakes

Ein Rezept von Chai-Latte-Cupcakes, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>100 ml</b> Milch	<b>2 Beutel</b> Chai-Tee
<b>175 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver (6 g)
Salz	<b>½ TL</b> Zimtpulver
<b>½ TL</b> Ingwerpulver	<b>¼ TL</b> Nelkenpulver
<b>¼ TL</b> gemahlener Kardamom	<b>1 Msp.</b> gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>1 Msp.</b> geriebene Muskatnuss	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>150 g</b> brauner Zucker	<b>2</b> Eier
<b>5 EL</b> flüssiger Honig	<b>200 g</b> zimmerwarmer griechischer Joghurt (10 % Fett; möglichst trocken)
<b>6</b> Zimtstangen	<b>12</b> Papierförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Milch aufkochen, vom Herd nehmen und die Teebeutel hineingeben. Zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Den Beutel über der Milch ausdrücken und entfernen. Die Milch abkühlen lassen.
2. Mehl mit Backpulver, 1 Prise Salz und Gewürzen mischen. 100 g Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit der Milch auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Die Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Übrige Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig-weiß aufschlagen. Honig, dann Joghurt kurz unterrühren. Topping in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen und 5 - 10 Min. kühl stellen. Auf die Cakes spritzen. Zimtstangen durchbrechen, je ½ Stange auf das Topping legen.