

Rezept

Linzer Cupcakes mit Zimthäubchen

Ein Rezept von Linzer Cupcakes mit Zimthäubchen, am 25.04.2024

Zutaten

150 g weiche Butter	140 g Zucker
3 Eier	150 g Mehl
3 gehäufte TL Backpulver	1 Prise Salz
220 g gemahlene Haselnüsse	abgerieben Schale von 1/2 Bio-Zitrone
1 TL Zimtpulver	1/4 TL gemahlene Nelken
120 g rotes Johannisbeergelee	250 g kalte Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	Zimtpulver zum Bestäuben
12er-Muffinblech	12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Haselnüssen, Zitronenschale, Zimt- und Nelkenpulver mischen und zügig unter die Eiermasse rühren.
2. Die Papierförmchen in die Mulden setzen und die Hälfte des Teiges einfüllen. Je 2 TL Gelee daraufgeben und den restlichen Teig mit einem Esslöffel darauf verteilen. Im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen.
3. Für das Topping die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gitterartig auf die Cupcakes spritzen. Mit Zimtpulver bestäuben.