

Rezept

Schoko-Kaffee-Cupcakes – Low Carb

Ein Rezept von Schoko-Kaffee-Cupcakes – Low Carb, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

100 g Butter	4 Eier
110 g Birkenzucker (Xylit)	Salz
60 g Mandelmehl	¾ TL Guarkernmehl
3 TL Backpulver	10 g Eiweißpulver
100 g gemahlene Mandeln	3 TL Kakaopulver
2 TL lösliches Kaffeepulver	140 ml Espresso

Für das Topping:

70 g Butter	30 g Puderzuckerersatz
200 g Frischkäse	120 g Erdbeeren

Außerdem:

1 12er-Muffinform	12 Papierförmchen
--------------------------	--------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 22 g F, 9 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Muffinform mit den Papierförmchen auslegen.
2. Zunächst für den Teig die Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit Birkenzucker und 1 Prise Salz in 5-7 Min. mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Butter einfließen lassen und dabei weiterschlagen. Mandel- und Guarkernmehl, Back- und Eiweißpulver, Mandeln, Kakao und Kaffeepulver mischen und portionsweise unter die Eiermasse rühren. Den Espresso nach und nach zugießen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
3. Den Teig gleichmäßig in die Mulden füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für das Topping die Butter mit 15 g Puderzuckerersatz cremig aufschlagen. Den Frischkäse weich rühren und nach und nach unter die Butter schlagen. Es soll eine homogene und fluffige Creme entstehen. Erdbeeren putzen und mit dem restlichen Puderzuckerersatz pürieren. Nun 60 g Erdbeerpüree unter die Creme rühren. Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Muffins aufspritzen oder mit einem Messer aufstreichen. Mit dem restlichen Erdbeerpüree garnieren.