

Haselnuss-Cupcakes

La Mise en Place:

45 g gemahlene Haselnüsse, 75 g Zucker, 180 g Mehl, 1¼ TL Backpulver, 150 g weiche Butter, 75 g Zucker, 1 EL Haselnussöl, 2 Eier, 150 g Sauerhalbrahm, 150 g Frischkäse, 150 g Mascarpone, 80 g weiche Butter, 100 g Puderzucker

Die Vorbereitung:

Die Muffin- oder Cupcake-Form mit Papierförmchen auslegen.

Haselnüsse mit Zucker vermischen.

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel geben und mit Butter, Zucker, Haselnussöl und den Haselnüssen vermischen. Nach und nach die Eier untermischen. Sauerhalbrahm unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Frischkäse und Mascarpone mit dem Schneebesen cremig rühren. In einer separaten Schüssel Butter mit Puderzucker aufschlagen. Die Mischung muss fast weiss und sehr luftig werden, das dauert etwa fünf Minuten. Dann die Frischkäsemasse unterheben.

Das Backen:

Im auf 170° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Die Vollendung:

Das Icing mit dem Teigschaber auf den komplett ausgekühlten Cupcakes verteilen.

