



Lebkuchen- Cupcakes

MUFFINFORM



Zutaten

Teig

3 Eier

130 g Zucker

1/2 Päckchen Vanillezucker

70 ml Wasser

130 ml Speiseöl

230 g Mehl 405

1/2 Päckchen Backpulver

2 EL Kakaopulver

2 TL Lebkuchengewürz

Buttercreme

100 g weiße Schokolade

20 g Schlagsahne

200 g Butter, zimmerwarm

350 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1 TL Vanillepaste

(Zimt-Zucker Mischung zur Dekoration)

Rezept & Bild:

Beraterin Nadine Mayer

Steffi kocht & backt

Hier findest Du weitere
Rezepte

www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

12 Papierförmchen in die Muffinform setzen oder Muffinform leicht einfetten.

Teig: Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Wasser und Öl zugeben und unterrühren.

Mehl mit Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz vermischen, sieben und portionsweise unterheben.

Förmchen mit dem Teig befüllen.

Backzeit ca. 20 Min. (Stäbchenprobe)

Muffins abkühlen lassen.

Buttercreme:

Die Sahne in einem Topf erhitzen und die weiße Schokolade darin unter ständigem Rühren schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die **zimmerwarme** Butter **ca. 3 Min.** schaumig rühren. Die Sahne-Schokoladenmasse nun portionsweise unter Rühren zu der Buttercreme geben. Mind. **2 Min.** weiter rühren.

Puderzucker sieben und in 2 Portionen mit dem Zitronensaft und Vanille-Paste zur Buttercreme geben. Mind. **2 Min.** fertig rühren.

Die Buttercreme kann nun mit Hilfe der Garnierspritze auf die Cupcakes aufgespritzt werden.