



Honig-Zimt Cupcakes

Zutaten Teig: (12 Stück)

100g Honig
2 Eier
50g Zucker
1 TL Zimt
200ml Rapsöl
200g Weizenmehl
2 TL Backpulver

Zutaten Topping:

200g Mascarpone
(Zimmertemperatur)
50g Honig
50g Puderzucker
20g Butter (Zimmertemperatur)

Zum Dekorieren:

Perlen zum Bestreuen

Zubereitung Teig:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Honig mit den Eiern, dem Zucker und dem Zimtpulver in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Rapsöl langsam unterrühren. Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen, auf die Teigmasse sieben und unterrühren.

Den Teig in die Muffinförmchen einfüllen und ca. 25 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Topping:

Die Butter schaumig rühren, Puderzucker zugeben und unterrühren, danach den Honig zugeben und unterrühren, nun die Mascarpone dazugeben, aber nur ganz kurz unterrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes dressieren.

Mit Perlen bestreuen und die Cupcakes bis zum Verzehr kühlstellen, die Sahne-Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf die Cupcake-Böden aufspritzen.

Zuletzt noch die Cupcakes nach Belieben mit weiteren gebrannten Mandeln dekorieren.