



Spekulatius-Cupcakes

Zutaten Teig: (24 Stück)

2 Eier
80g Butter (Zimmertemperatur)
240g Mehl
200g Zucker
240g Milch
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
2 Msp. Zimt

Zutaten Frosting:

75g Butter (Zimmertemperatur)
150g Frischkäse (Zimmertemperatur)
400g Puderzucker
100g Spekulatiuskekse

Verzieren

24 kl. Zimtsterne

Zubereitung Teig:

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

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Restl. Zutaten (ohne den Eischnee) zu einem Teig verrühren, nun den Eischnee zugeben und vorsichtig unterheben.

Teig in die Muffins Förmchen füllen und ca. 15-20 Min. backen und abkühlen lassen.

Zubereitung Frosting:

Spekulatiuskekse zerkleinern, dann restliche Zutaten zugeben und zu einer Creme verrühren.

Die Creme nun auf die abgekühlten Cupcakes aufspritzen und mit einem selbstgemachten oder auch gekauften Zimstern verzieren.