

R e z e p t

GLUTENFREIE SCHOKO-CUPCAKES MIT MARILLEN-FROSTING



GLUTENFREIE SCHOKO-CUPCAKES

MIT MARILLEN-FROSTING

Kontributor: **BACKBUBE**

Zutaten

Für den Teig

130 g glutenfreies Mehl
60 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/4 TL Salz
100 g Zucker
100 g brauner Zucker
80 ml Sonnenblumenöl
60 g Joghurt
2 Eier (L)
120 ml Mandelmilch
60 ml heißes Wasser



KATEGORIE
Dessert



AUSGABE
sisterMAG48

SCHRITT 1 Den Ofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Tulpen-Förmchen auslegen.

SCHRITT 2 In der Schüssel der Küchenmaschine Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron, Salz mischen und beiseitestellen.

SCHRITT 3 In einer mittleren Schüssel beide Zuckersorten und Öl vermischen. Dann die Eier unterrühren, bis alles glattgerührt ist. Dann Mandelmilch und Joghurt dazu geben und verrühren.

SCHRITT 4 Dann die „nassen“ Zutaten zur Mehl-Mischung geben und gut verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Zum Schluss das heiße Wasser dazu rühren. Der Teig ist recht flüssig.

SCHRITT 5 Die vorbereiteten Förmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen und 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

SCHRITT 6 Für das Frosting Frischkäse, Zucker und Zitronensaft auf mittlerer Stufe in der Schüssel der Küchenmaschine cremig rühren. Ggf. mit einem Silikonspatel an den Seiten der Schüssel entlangfahren, damit alles vermischt wird.

Z u t a t e n

Für die Creme

220 g Frischkäse

75 g Zucker

200 ml kalte Sahne

3 EL Marillen-Konfitüre

1 EL Kurkuma

SCHRITT 7 Auf niedriger Stufe langsam die Sahne einrühren. Dann auf mittlerer Stufe schön fluffig aufschlagen. Marillen-Konfitüre und Kurkuma dazu geben und kurz unterrühren.

SCHRITT 8 Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Cupcakes auftragen.