



## NICOLETTES CUPCAKES MIT MARZIPANKERN UND TONKACREME



Meine liebe Nicolette durfte meine Backzutaten durchsuchen und sich ein paar aussuchen, mit diesen wir dann diese hübschen Cupcakes mit Marzipankern und einer leckeren Tonkacreme gezaubert haben. Für die Füllung haben wir Marzipan mit Geschmack verwendet, ihr könnt aber ganz nach Belieben den Geschmack variieren oder pures Marzipan verwenden. Cupcakes sind perfekt als Mitbringsel geeignet, passen aber auch ideal auf ein Kuchenbuffet oder eine Geburtstagsfeier.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und setze Papierförmchen in eine Muffinform.

### TEIG

Vermische die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel, gib die flüssigen Zutaten dazu und verrühre alles gut miteinander.



Verwende für den Teig Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver und Natron mehr hinzufügen.

### MUFFINS FÜLLEN UND BACKEN

Fülle den Teig mithilfe eine großen Eisportionierers in die Muffinförmchen. Teile das Marzipan in 12 Portionen und forme es zu Kugeln, gib diese mittig in den Teig und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20-25 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob die Muffins gar sind und nimm sie aus dem Ofen. Nimm sie aus der Muffinform und lasse sie abkühlen.

### TONKACREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Tonkapaste. Füge die Sahne hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle.

### DEKORATION

Spritze die Creme auf die abgekühlten Muffins und streue die Crispearls und Chocrocks darüber. Luftdicht verpackt und gekühlt halten sich die Cupcakes einige Tage. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### MUFFINS:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 2** Eier
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 200 g** Buttermilch
- 1 TL** Vanilleextrakt

### FÜLLUNG:

- 200 g** Marzipanrohmasse (z. B. Sanddorn oder Orange)

### TONKACREME:

- 400 g** Frischkäse
- 90 g** Puderzucker
- 1 TL** Tonkapaste
- 400 g** Sahne
- 8 TL** San-apart

### DEKORATION:

- 1 EL** Crispearl (Karamell)
- 1 TL** Crispearl (Mix Mini)
- 1 EL** ChocRocks (Pearly Metallic)