



CINI-MINI-CUPCAKES

So geht's:

Zutaten:

Muffin-Teig:

- 160 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1/2 TL Zimt
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 60g Cini Minis
- Schuss Milch

Topping:

- 200 g Sahne
- 4 TL San Apart
- 250 g Frischkäse
- 3 EL Puderzucker
- 40g Cini Minis
- 1/2 TL Zimt

Deko:

- ganze Cini Minis
- Zimt

- 1 Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Cini-Minis für den Teig in einen Gefrierbeutel geben und etwas zerbröseln, sie dürfen gerne grob bleiben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die restlichen Zutaten dazugeben. Alles gut miteinander verrühren. Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und für ca. 20 min backen, danach abkühlen lassen.
- 3 Während Muffins abgekühlen, die Sahne mit 2 TL San Apart steif schlagen. Die Cini-Minis fürs Topping sehr fein zerbröseln. Den Frischkäse mit weiteren 2 TL San Apart, 1/2 TL Zimt, dem Puderzucker und den Cini-Minis verrühren. Die Sahne unterheben und kaltstellen.
- 4 Wenn die Muffins abgekühlt sind, die Frischkäse-Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und gleichmäßig auf die Muffins geben (Tipp: Den Spritzbeutel immer senkrecht halten). Mit ganzen Cini-Minis und etwas Zimt dekorieren.

- Ober-/Unterhitze
- 170 Grad
- 20 min Backzeit

