



HASELNUSS CUPCAKES MIT EIERLIKÖR-FROSTING & KAREMELLISIERTEN MANDELN

Portion: 12 Stück

ZUTATEN:

Für die karamellisierten Mandeln:

- 75 g Zucker
- 75 g Wasser
- 100 g Seeberger Mandeln

Für den Teig:

- 150 g Seebeger Haselnusskerne
- 100 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g weiche Butter
- 1 EL Vanillezucker
- 80 g Zucker
- 2 Eier (M)
- 100 g griechischer Joghurt

Für das Frosting:

- 210 g weiche Butter
- 400 g Puderzucker
- 60 ml Eierlikör



ANLEITUNG:

1. **Für die karamellisierten Mandeln** ein Backblech mit Backpapier belegen und beiseite stellen. Dann Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben, aufkochen und so lange weiter köcheln lassen, bis die Zuckermasse anfängt leicht braun zu werden (ACHTUNG: Das geht recht schnell. Lass das Karamell nicht zu dunkel werden, sonst wird es bitter). Wenn die Masse schön goldbraun ist, sofort die Mandeln dazu geben, kurz mit einem Holzkochlöffel umrühren und alles auf das Backpapier geben. Dann sofort mit 2 Messern die Mandeln auseinander ziehen, damit dünne Zuckerräden entstehen und die Mandeln nicht komplett verklumpen. Abkühlen lassen.
2. **Für den Teig** erst einmal den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit 12 Förmchen auslegen. Die Haselnusskerne in einer beschichteten Pfanne anrösten, bis sich die Schale der Nüsse leicht löst und ein intensiv nussiger Duft in eure Nase steigt. Dann die Haselnusskerne in einem Mixer fein mahlen, mit Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und beiseite stellen.
3. Butter, Zucker & Vanillezucker in der Schüssel der Küchenmaschine cremig rühren, dann die Eier einzeln je 30 Sekunden unterheben, abschließend den griechischen Joghurt dazu rühren. Die Mehl-Haselnuss-Mischung dazu geben und nur so lange unterheben, bis ein Teig entstanden ist. Den Teig gleichmäßig auf die 12 Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen. Dann herausholen und abkühlen lassen.
4. **Für das Frosting** die Butter mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät ca. 5 min luftig aufschlagen, dann nach und nach den Puderzucker dazu sieben und alles gut verrühren. Abschließend den Eierlikör dazu gießen und nochmals alles 5 Minuten luftig locker aufschlagen. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die kalten Cupcakes aufsprühen.
5. Die Cupcakes mit den karamellisierten Mandeln garnieren und mit einem kleinen Gläschen Eierlikör servieren.